

# corona mexicano

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Tarptautinis šviesus lageris  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2016-02-10 11:07:08  
Receptas modifikuotas: 2016-02-10 12:20:05

OG: 1.053  
FG: 1.013  
ABV: 5.2 %  
IBU: 19  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salyklas  
Kukurūzų dribsniai  
Ryžių dribsniai (Galintos)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.480	72.8
2.0	0.800	16.7
2.0	<u>0.500</u>	10.5
	4.780	

## Apyniai

### Pavadinimas

Tettnanger (DE)  
Tettnanger (DE)

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
-

### AA (%)

3.1  
3.1

### IBU

19.2  
0.1

### Kiekis (g)

48  
1  
49

### Laikas

60  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Saflager W34/70

### Kiekis (g)

150.0

## Pastabos

H2O antakalnio čiaupo + 3 ml 85% fosf.r. ,tiek pat tekimui.

santykis pradeta 1:2 baigta ~1:4

salinimas 60min 68>63

1\3dekokcija uzverda, grazinam gaunasi apie 70 C

1\3dekokcija uzverda, grazinam gaunasi apie 73 C

1\3dekokcija uzverda, grazinam gaunasi apie 75 C

visu faziu tarpai ~15 min

tekinta ilgai kokie pusantros valandos

verdant 45min biresol 6ml

atvesinta iki 18C

mieliu III kartos,savaitinis starteris (pradinis OG 1.033) ~150ml

~12C fermentacija