

Vokiečio.Atostogos.Vilniaus.Saulėtame.Antakalnyje.

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2016-04-22 11:44:55
Receptas modifikuotas: 2016-04-25 17:40:22

OG: 1.047
FG: 1.008
ABV: 5.1 %
IBU: 24
EBC: 7
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas

Spalva (EBC)

4.0

Kiekis (kg)

5.000

Kiekis (%)

100.0

5.000

Apyniai

Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh

Forma

-

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

3.5

IBU

13.7

Kiekis (g)

38

Laikas

60

Hallertau Mittelfruh

-

Virimui (kartumui)

3.5

8.0

29

30

Hallertau Mittelfruh

-

Aromatui (virimui)

3.5

2.1

29

5

96

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Saflager W34/70

Kiekis (g)

150.0

Pastabos

1:2

10 ltr dejonizuoto h2o + ~1,5 ltr vandentiekio + 3ml fosf r 85%

20 min 50C

1:3 su vandentiekio h2o

per koki 15 min keliam iki 64C ~70min

didesne puse mentalo koses dekokcija 15min virimo

grazinam ir vel apie trečdali labai tirstos dekokcija 15min virimo

grazinam ,keliam

iki 70C 15 min

pasikeliam iki 72 ->out

istekinam pirmoka , statom virimui

11 ltr vandentiekio h2o + 2ml fosf r., 80 C sumaisom ,15 min laukiam,

tekinam ,dapilynejam iki issitekins ~28 -30 ltr.

verdam

90min

60min apyniai

30min apyniai

15min 6ml biersolio

0min apyniai

aušinta 19C ,

ivesta150 ml mieliu is saldytuvo be starterio

per nepilna para apsigyveno.fermenteris i 10 C aplinka