

OVSENO-RAŽNÝ LEŽIAK

PAKT

Náš recept - by PAKT | na 25L mladiny

IPA, APA, kyseláče - všetko je super, ale ležiak je ležiak. A keďže sa aj s týmto dá vymýšľať a obzvláštnovať recepty, radi to robíme. Dnes vám ponúkame recept na náš ovseno-ražný ležiak, ktorý je na letné posedy ako stvorený. Môžete ho piť do nemoty.

Skol 



SLADY

Viking Malt Plzenský slad

3,7 kg

Viking Malt Ovsený slad

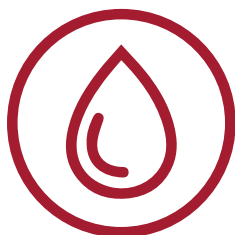
0,3 kg

Viking Malt Ražný slad

0,3 kg

Viking Malt Cookie slad

0,5 kg



RMUTOVANIE

Vystieranie: 18L

Vysladzovanie: 14L

Infúzie:

52°C 10 min.

66°C 40 min.

72°C 15 min.

78°C 5 min.



CHMEĽOVAR

75 min.

ŽPČ

75 min - 32g

ŽPČ

30 min - 26g

ŽPČ

5 min - 42g



FERMENTÁCIA

Kvasinky:

Sa laġer w-34/70 / 2bal

6-8 dní pri teplote 10°C

diacetylová pauza 2 dni pri

19°C

L
25

OG
1044

FG
1012

IBU
27

EBC
9

ABV
4,5%

MAROMA

www.maroma.sk | eshop@maroma.sk | 0903 732 492