

# KukurūzElis

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Kreminis elis  
Aludaris: julius47  
Receptas sukurtas: 2016-08-23 20:34:02  
Receptas modifikuotas: 2016-08-31 22:07:43

OG: 1.052  
FG: 1.012  
ABV: 5.3 %  
IBU: 15  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklas  
Kukurūzų dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
7.0	4.200	75.0
2.0	1.400	25.0
	<u>5.600</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Jarrylo  
Jarrylo

### Forma Paskirtis

Granulės -  
Granulės -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
14.0	14.6	10	60
14.0	0.0	<u>10</u>	0
		20	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham II karta

### Kiekis (g)

300.0

## Pastabos

55C - 15 min.  
Kukurūzus pavirti ~5 min. ir tada sudėti i salinima,  
68C - 60 min.  
78-->