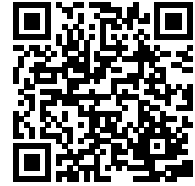


CaPa Ale

Kiekis: 50 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: ChrOnik
Receptas sukurtas: 2016-10-13 10:00:59
Receptas modifikuotas: 2016-12-15 11:10:59

OG: 1.060
FG: 1.014
ABV: 6.0 %
IBU: 26
EBC: 19
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	10.320	84.8
BEST „Caramel Aromatic“ salyklas	50.0	0.740	6.1
BEST „Caramel Malt dark II (Crystal Malt)“ salyklas	161.2	0.370	3.0
Belgiškas kvietinis salyklas šviesus	3.0	0.370	3.0
Karamelinis miežių salyklas „Weyermann Cara-amber“	60.0	0.370	3.0
		<u>12.170</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	-	15.3	18.8	29	60
Cascade (US)	-	-	6.9	4.3	74	5
Nelson Sauvin	-	-	11.0	2.7	29	5
Cascade (US)	-	Sausam apyniavimui	6.9	0.0	74	0
Nelson Sauvin	-	Sausam apyniavimui	11.0	0.0	<u>74</u>	0
					280	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
White Labs WLP001 California Ale	32.0

Pastabos

Salinimas 68°C 60 minučių.
Tekinimas 76°C.

Atšaldyti iki 19°C ir supilti mieles.
Po 9 dienų perpilti į sekantį fermenterį ir sudėti apynius.
Sekančias 9 dienas laikyti 20°C.