

Šimtmečio elis

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2018-06-27 11:26:39
Receptas modifikuotas: 2018-07-24 11:36:25

OG: 1.053
FG: 1.014
ABV: 5.0 %
IBU: 15
EBC: 6
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	7.000	100.0
	<u>7.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Centennial	Spurgai	Virimui (kartumui)	9.6	11.1	20	30
Centennial	Spurgai	Aromatui (virimui)	9.6	4.3	<u>30</u>	5
					50	

Mielės

Pavadinimas
Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

34 virimui, **Šimtmečio elis**

Centennial - jaučiasi spygliuočių kvapas.

8 valandos.

Virta 2018-06-27
Pilstyta 2018-07-20

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 69 (pilta į 74), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 60 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 13 BRIX (prieš virimą XX)
Galutinis FG 3.6 BRIX
pH prieš virimą xxxxx
pH po virimo 6,97
pH 4.94 po fermentacijos pilstant.

Startas su 24 C iškart dedant į 17 C aplinką, fermentacija prie 17 C, dvi savaites.
Pilstoma į butelius vienai savaitei.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės 2.10 E
Salyklas 5 E (0,6 E - 1 kg)

Apyniai 3 E