

# Bajorų šviesusis elis

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Stiprus biteris  
Aludaris: dainela  
Receptas sukurtas: 2012-02-26 16:19:54  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.059  
FG: 1.016  
ABV: 5.7 %  
IBU: 50  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.85 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.000	85.7
15.0	1.000	14.3
	<u>7.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Tradition (German)

### Forma Paskirtis

-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	44.2	40	60
6.0	6.2	<u>20</u>	20
		60	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

BAJORŲ ŠVIESUSIS ELIS PALE ALE

25 l.

Salyklas:

Bazinis šviesusis salyklas 3EBC 6 kg.

Miuncheno salyklas 13 EBC 1 kg.

Bendras SRM 5, EBC 13

Apyniai

Magnum kartieji 40 g. 60 min. virimo

Tradition aromatiniai 20 g. 20 min. virimo

IBU 49.45, santykis IBU/OG 0.81, dominuoja apynių skonis

Mielės : S04, antra generacija. Starteris 30 min.

Eiga:

Sumaltas salyklas užpiltas 15 l 80 C vandens, mentalo temperatūra 67 C, salintas 1.5 val., temperatūra nukrito 1 C.

Tekinta du kartus, užpilant po 10 l. 80 C vandens po užpylimo palaukiant po 30 min. Tekėjo gerai. Ištekinta apie 30 l misos. Po išvirimo ir ataušimo liko apie 25 l misos. Tankis 15 %, OG 1061.

Pirma fermentacija 7d. FG 1015 , ABV 6%.

Antra fermentacija buteliuose 2d.

Brandintas rūsyje