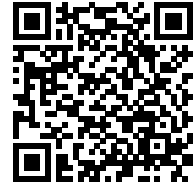


ANGLIJA 2

Kiekis: 29 litri
Efektyvumas: 69 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2019-06-28 15:31:40
Receptas modifikuotas: 2019-07-25 08:22:28

OG: 1.064
FG: 1.015
ABV: 6.4 %
IBU: 3
EBC: 8
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklos

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	9.000	100.0
	<hr/> 9.000	

Apyniai

Pavadinimas
Hallertau Blanc

Forma
Spurgai

Paskirtis
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	3.2	100	1
		<hr/> 100	

Mielės

Pavadinimas
Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

46 virimui, **ANGLIJA 2**

7 valandos.

Virta 2019-07-04
Pilstyta 2019-07-24

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 70,5 (pilta į 78), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 50 min. Stiprokai, dangtis pusiau atidengtas.

Pradinis OG 16 BRIX
Galutinis FG 4 BRIX
pH po virimo 5,6
pH 4,78 po fermentacijos pilstant.

Startas su 22 C iškart dedant į 17 C aplinką, fermentacija dvi su puse savaites.

Pilstoma į butelius vienai savaitei.

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

Mielės 0 E
Salyklos 5,4 E (0,6 E - 1 kg)

Apyniai 2,3 E (100 g)