

# Kiečių elis

Kiekis: 8 litrai  
Efektyvumas: 64 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2011-08-08 10:19:31  
Receptas modifikuotas: 2011-10-04 08:50:36

OG: 1.070  
FG: 1.012  
ABV: 7.6 %  
IBU: 21  
EBC: 26  
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kupiškio pilsnerio salyklas  
Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')  
CaraCrystal

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.900	66.7
15.0	0.700	24.6
120.1	0.250	8.8
	<u>2.850</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Kietis (Artemisia vulgaris)  
Kietis (Artemisia vulgaris)  
Kietis (Artemisia vulgaris)

### Forma Paskirtis

-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
2.0	13.3	30	45
2.0	5.6	15	30
2.0	2.6	15	10
		<u>60</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

Salinimas:  
~55-60 °C - 60 min.  
--> 70 °C  
70 °C - 15 min.

Miežių salyklai, fermentuoti kvietinio alaus mielėmis, todėl galima vadinti garo alumi (Dampfbier). Tradiciškai jis būna silpnai apyniuotas, ir šitam aluj kartumo beveik nesijaučia, veikiau saldumo, ypač nuo vėliau dedamų kiečių. Sumečiau likusį virš metų laikytą rūkytą salyklą, todėl kvapo mažai likę.