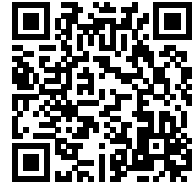


# sviesus elis

Kiekis: 27 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: aivan  
Receptas sukurtas: 2014-05-20 21:51:20  
Receptas modifikuotas: 2014-07-01 23:14:19

OG: 1.047  
FG: 1.010  
ABV: 4.8 %  
IBU: 27  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Viking malt pilsnerio salyklas  
Avižiniai dribsniai  
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'  
CaraCrystal  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.200	88.1
4.0	0.400	6.8
50.0	0.100	1.7
120.1	0.100	1.7
6.0	0.100	1.7
	<u>5.900</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (Czech) Spurgai Virimui (kartumui)  
Cascade (U.S.) Granulės Virimui (kartumui)  
Cascade (U.S.) Granulės Aromatui (virimui)  
Cascade (U.S.) Granulės Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	14.1	40	60
5.0	7.8	20	30
5.0	5.0	20	15
5.0	0.0	<u>20</u>	0
		100	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

vanduo  
50/50 ro/siauliu krano  
2g CaCl i salinima, 3g i tekinima ir 100 g rūgštaus  
turetu but subalansuotas , nei salyklinis nei apyninis

protein rest ~50C-15min  
~66C-90min.  
tekinimas ~80C