

# Šviesusis elis (Joninių) 2014 06 22

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Rimantassp  
Receptas sukurtas: 2014-06-16 22:06:07  
Receptas modifikuotas: 2014-09-04 23:02:07

OG: 1.050  
FG: 1.010  
ABV: 5.2 %  
IBU: 20  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.40 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.100	71.3
Miuncheno salyklas	15.0	0.600	13.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	4.6
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.180	4.1
CaraHell	25.0	0.150	3.4
cukrus	3.0	0.120	2.8
		<u>4.350</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.1	7.2	5	60
Tradition (German)	Spurgai	Virimui (kartumui)	6.0	5.0	8	50
Cascade (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.0	2.8	5	40
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.0	2.4	10	10
Cascade (U.S.)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.0	2.5	20	5
Cascade (U.S.)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.0	0.0	25	0
					<u>73</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56), I-os kartos 200g	12.0

## Pastabos

Dribsniai salinami atskirai 30min. 50C, po to supilami į puoda.

Salinimas:

45 - 5min.

55 - 5min.

65 - 60min.

73C - 30min.

78C - 10min. ir tekinimas

Airiška kerpena - 5 g. - 15 min.

Paskutinė porcija apyniu dedama atvesinant misa.

Burbuliavimas baigėsi - 2014 06 25

Perpylimas į kitą fermenterį nusodinimui - 2014 06 26

Pilstymas - 2014 06 28-29