

Ex

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2014-06-25 13:10:19
Receptas modifikuotas: 2014-06-25 13:38:24

OG: 1.057
FG: 1.011
ABV: 6.0 %
IBU: 29
EBC: 8
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen slykklas	4.0	5.000	95.8
Glikozė (užgazavimui)	0.0	0.120	2.3
Rūgštusis slykklas „Sauermalz“	6.0	0.100	1.9
		<u>5.220</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fuggle (U.K.)	Granulės	-	5.0	18.6	30	60
Fuggle (U.K.)	Granulės	-	5.0	7.7	25	15
Fuggle (U.K.)	Granulės	-	5.0	3.1	25	5
Fuggle (U.K.)	Granulės	-	5.0	0.0	20	0
					<u>100</u>	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

Eksperimentas!

Tema forume:

<http://www.atvirasalus.lt/forum/topic.php?id=343&page=51#post-12916>

10L - verdama iškart

10L - paliekama iki ryto (7-8 valandom) ir tik tada verdama

Apynius prisitaikom 10-čiai litrų

Numatoma bendra virimo data: 2014 rugpjūčio 15-17 dienomis

Pasikeitus aplinkybėm, data gali būti keičiama (privaloma suderint su Peckeliu ir/arba manim)