

RAUDONASIS ELIS (Vasaros pabaiga)

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Airiškas raudonas elis
Aludaris: Rimantassp
Receptas sukurtas: 2014-08-27 22:00:03
Receptas modifikuotas: 2014-12-12 16:35:28

OG: 1.050
FG: 1.013
ABV: 4.7 %
IBU: 20
EBC: 19
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Vienna salyklas
BEST Red X salyklas
Avižiniai dribsniai
BEST Rūgštinis salyklas
Cukrus

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	2.000	44.3
30.0	2.000	44.3
4.0	0.200	4.4
8.0	0.200	4.4
0.0	0.110	2.4
	4.510	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	14.8	10	70
6.0	4.0	10	20
6.0	1.2	5	10
6.0	0.4	15	1
		40	

Mielės

Pavadinimas

Safale US-05(56) II-kartos

Kiekis (g)
200.0

Pastabos

Virimas 2014 08 31
<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=KTX7K51>
Uzmaismymas 1:3 prie 57C.
Salinimas:
55C - 10min.
67 - 60min.
73C - 30min.
78C - 10min. ir tekinimas
Airiška kerpena - 5 g. - 15 min.
Paskutinė porcija apyniu dedama atvesinant misa.
Burbuliavimas baigėsi - 2014 09 05
Perpylimas į kitą fermenterį nusodinimui - 2014 09 06
Pilstyimas - 2014 09 08
Nereali spalva ir geras švelnus skonis