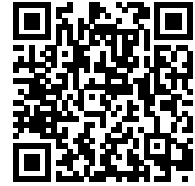


Skirsnemunės elis

Kiekis: 14 litrų
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: konung
Receptas sukurtas: 2011-10-27 08:42:35
Receptas modifikuotas: 2011-11-03 07:56:35

OG: 1.046
FG: 1.014
ABV: 4.2 %
IBU: 14
EBC: 33
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Biržų salyklas	7.0	2.500	82.0
CaraCrystal	120.1	0.200	6.6
Biržų salyklas (lengvai skrudintas)	50.0	0.200	6.6
Special B	400.3	0.150	4.9
		<hr/>	
		3.050	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Skirsnemunės	-	-	1.7	11.6	40	60
Skirsnemunės	-	-	1.7	2.1	20	10
					<hr/>	
					60	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
MauriBrew Ale 514	6.0

Pastabos

Salinimas:

52 laipsniai - 20 min.
65 laipsniai - 60 min.
72 laipsniai - 90 min.

Salyklo paruošimas:

200 g. salyklo paskleidžiama skardoje. Temperatūra (orkaitės) iš lėto keliama (žingsniai 50, 100, 180) iki 180 laipsnių. Tada pakepinama 10-15 min.