

#30 Brizas

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: Mikas
Receptas sukurtas: 2016-03-13 23:39:35
Receptas modifikuotas: 2016-04-27 18:27:30

OG: 1.036
FG: 1.008
ABV: 3.6 %
IBU: 29
EBC: 9
IBU/OG: 0.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Marris Otter salyklas
Avižiniai dribsniai
BEST Kvietinis salyklas
BEST Caramel Pils salyklas
CaraRed salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	1.600	82.9
4.0	0.120	6.2
4.8	0.100	5.2
5.0	0.060	3.1
50.0	0.050	2.6
	<u>1.930</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Mosaic Granulės -
Mosaic Granulės -
Mosaic Granulės -
Mosaic Granulės -
Mosaic Granulės -
Mosaic Granulės -
Mosaic Granulės -
Mosaic Granulės Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.0	10.3	3	60
12.0	6.2	3	20
12.0	5.1	3	15
12.0	3.7	3	10
12.0	2.1	3	5
12.0	1.5	10	1
12.0	0.0	<u>40</u>	0
		65	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)
7.0

Pastabos

Vanduo: 19L. (6/13), +4g. (Gipso), +1g. (druskos), salinime +3ml. (fosforo)

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4

80.9 17.0 15.5 45.4 57.0

50C -10min.

68C - 60min.

77C - 10min.

BG: 1.033 (8,2 brix)

Fermentacija: 19C