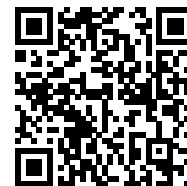


□ The Old Reliable □

Kiekis: 35 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: domaso
Receptas sukurtas: 2016-08-09 14:02:46
Receptas modifikuotas: 2019-06-10 18:36:26

OG: 1.052
FG: 1.012
ABV: 5.3 %
IBU: 35
EBC: 22
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2026-06-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pale arba Pilsner salyklas
Crystal salyklas
BEST Rūgštinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	8.000	87.0
121.8	0.900	9.8
5.5	<u>0.300</u>	3.3
	9.200	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Granulės	Virimui (kartumui)	13.3	6.9	7	60
Cascade	Granulės	Virimui (kartumui)	5.4	15.4	50	30
Cascade	Granulės	Aromatui (virimui)	5.4	10.0	50	15
Airiška kerpena	-	-	0.0	0.0	8	15
Cascade (išjungus ugnį)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.4	2.5	50	3
Cascade (sausam apyniavimui, 5-6 d.)	Granulės	Sausam apyniavimui	5.4	0.0	<u>90</u>	0

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)
24.0

Pastabos

Salinimas: Single infusion 67°C

Salyklą užpilti RO vandeniu: 28l, 77°C
+ į mentalą 8g CaCl (arba 25ml 33% CaCl tirpalo)

Salinti 60 min
Tekinti 78-80°C RO vandeniu, žiūrėti kad tekimo vandens pH būtų ne aukščiau 6, jei reikia pakoreguoti fosforo rūgštimi.

Viso pritekinti ~42l misos virimui

Virimas: 60 min

Fermentacija: 16-18°C patalpoje, 14-20 dienų (be antrinės)
Sausas apyniavimas: 5 dienos