

□ 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)



2026-05-23

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	0.300	3.3
	<u>9.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Cascade
Cascade
Airiška kerpena
Cascade (išjungus ugnį)
Cascade (sausam apyniavimui, 5-6 d.)

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
-
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
-
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

13.3
5.4
5.4
0.0
5.4
5.4

IBU

6.9
15.4
10.0
0.0
2.5
0.0

Kiekis (g)

7
50
50
8
50
90

Laikas

60
30
15
15
3
0

255

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