

# Braso 001

Kiekis: 17 litrų  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Amerikietiškas rudas elis  
Aludaris: brasas11  
Receptas sukurtas: 2017-03-02 14:28:19  
Receptas modifikuotas: 2017-04-10 19:30:54

OG: 1.066  
FG: 1.018  
ABV: 6.2 %  
IBU: 34  
EBC: 62  
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-30

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.000	49.2
BEST Munich salyklas	15.5	2.000	32.8
BEST Caramel Amber salyklas	71.5	0.500	8.2
BEST Special X salyklas	353.0	0.500	8.2
BEST Chocolate salyklas	907.0	0.100	1.6
		<u>6.100</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	-	Virimui (kartumui)	12.0	11.3	8	60
Centennial	-	Virimui (kartumui)	10.5	9.9	8	60
Citra	-	Virimui (kartumui)	12.0	6.0	7	20
Centennial	-	Virimui (kartumui)	10.5	5.3	7	20
Citra	-	Aromatui (virimui)	12.0	0.6	5	2
Centennial	-	Aromatui (virimui)	10.5	0.5	5	2
					<u>40</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Top	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	-	5.0 g

## Pastabos

Pradžia 20ltr vandens. Kaitinimas iki 46C. pilamas salyklas

1 pauze 42C (5min)

2 pauze 52C (15min)

3 pauze 62C (20min)

4 pauze 66C (20min)

5 pauze 72C (15min)

6 pauze 78C (10min)

salyklo praplovimas su 5ltr vandeniu (apie 30min)

Vyrimas 90min Apyniai 50min; 20min ir 2min iki vyrimo pabaigos. 15min iki vyrimo pabaigos 5gr. airiskos kerpenos. Vesinimas iki 20C. (apie 35min)

Turetu gautis apie 20-22ltr alaus. Nuo vandens uzpylimo iki mieliu dejimo 6val.