

## 36. su vėjeliu

Kiekis: 31 litras  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: emiiux  
Receptas sukurtas: 2019-03-30 11:40:32  
Receptas modifikuotas: 2019-04-15 13:47:11

OG: 1.048  
FG: 1.010  
ABV: 5.0 %  
IBU: 22  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-09

### Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas             | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|-------------------------|--------------|--------------|------------|
| Pilsnerio salyklas      | 3.3          | 5.200        | 83.9       |
| BEST Kvietinis salyklas | 4.8          | 0.500        | 8.1        |
| Avižiniai dribsniai     | 4.0          | 0.500        | 8.1        |
|                         |              | <u>6.200</u> |            |

### Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Citra       | -     | -         | 12.0   | 18.2 | 20         | 60     |
| Citra       | -     | -         | 12.0   | 3.6  | 20         | 5      |
| Citra       | -     | -         | 12.0   | 0.0  | <u>10</u>  | 0      |
|             |       |           |        |      | 50         |        |

### Mielės

| Pavadinimas                                | Kiekis (g) |
|--|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham (1x naudotos) | 150.0      |

### Priedai

| Pavadinimas     | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|-----------------|-----------|--------|--------|
| Airiška kerpena | Virimui   | -      | 7.0 g  |

### Pastabos

Kada fermentacija baigėsi ir OG stabilu bent 2 dienas, numetu temp iki 10c ar mažiau, per kokias 24val, tada pasidarau želatinos tirpalą vandenyje apie 65c (150ml vandens ir 1 arbatinis šaukštelis grynos želatinos 20 litrų alaus, be jokių priedų ir žinoma viskas sanitariai), supilu turinį į alų. Tada 24h ir alus skaidrus.