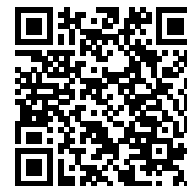


36. su vėjeliu

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)



2026-04-18

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 | 10 | 0 |
| | | | | | <u>50</u> | |

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 stabili 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.