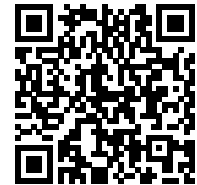


# 38. 1x1 elis (cascade) ant sparnu

Kiekis: 29 litrai  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: emiux  
Receptas sukurtas: 2019-04-05 13:03:54  
Receptas modifikuotas: 2019-04-16 14:36:40

OG: 1.050  
FG: 1.010  
ABV: 5.3 %  
IBU: 16  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.500	84.6
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	7.7
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.300	4.6
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.200	3.1
		<u>6.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	-	-	5.8	16.1	35	60
Cascade (US)	-	-	5.8	0.3	15	1
					<u>50</u>	

## Mielės

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

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	-	15 min.	6.0 g

## Pastabos

64°-70min  
72 °-10min  
100°-90min

90ml- 10% Fosforas  
PH- 5.5

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.