

ANGLIJA

Kiekis: 31 litras
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2019-06-10 10:24:19
Receptas modifikuotas: 2019-06-28 15:31:37

OG: 1.052
FG: 1.013
ABV: 5.1 %
IBU: 3
EBC: 6
IBU/OG: 0.06 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	7.000	100.0
	<hr/> 7.000	

Apyniai

Pavadinimas
Hallertau Blanc

Forma
Spurgai

Paskirtis
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	3.3	100	1
		<hr/> 100	

Mielės

Pavadinimas
Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

45 virimui, **ANGLIJA**

6,5 valandos.

Virta 2019-06-11
Pilstyta 2019-06-28

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 70 (pilta į 75), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 20 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 13 BRIX
Galutinis FG 3,4 BRIX
pH tekinant pirmą po virimo 6,09
pH 4,49 po fermentacijos pilstant.

Startas su 22 C iškart dedant į 17 C aplinką, fermentacija dvi su puse savaites.

Pilstoma į butelius vienai savaitei.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės 2,2 E
Salyklas 4,5 E (0,6 E - 1 kg)

Apyniai 2,3 E (100 g)