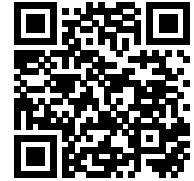


# ANGLIJA 2

Kiekis: 29 litrai  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2019-06-28 15:31:40  
Receptas modifikuotas: 2019-07-25 08:22:28

OG: 1.064  
FG: 1.015  
ABV: 6.4 %  
IBU: 3  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklos

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	9.000	100.0
	9.000	

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Hallertau Blanc

**Forma**  
Spurgai

**Paskirtis**  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	3.2	100	1
		100	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Fermentis Safale S-04

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

46 virimui, **ANGLIJA 2**

7 valandos.

Virta 2019-07-04  
Pilstyta 2019-07-24

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 70,5 (pilta į 78), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 50 min. Stiprokai, dangtis pusiau atidengtas.

Pradinis OG 16 BRIX  
Galutinis FG 4 BRIX  
pH po virimo 5,6  
pH 4,78 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 0 E  
Salyklos 5,4 E (0,6 E - 1 kg)

Apyniai 2,3 E (100 g)