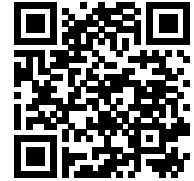


PiktaDarijus

Kiekis: 29 litrai
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2019-11-02 10:17:31
Receptas modifikuotas: 2019-12-03 19:11:06

OG: 1.062
FG: 1.020
ABV: 5.6 %
IBU: 3
EBC: 8
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas

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
Lallemand Danstar Windsor

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

47 virimui, **PiktaDarijus**

7 valandos.

Virta 2019-11-16
Pilstyta 2019-xx-xx

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

Virta 50 min. Stiprokai, dangtis pusiau atidengtas.

Pradinis OG 15,3 BRIX
Galutinis FG xxxx BRIX
pH po virimo xxxxx
pH xxxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 22 C iškart dedant į 21 C aplinką, fermentacija dvi su puse savaites.

Pilstoma į butelius vienai savaitei.

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

Mielės 3 E

Salyklas 5,4 E (0,6 E - 1 kg)
Apyniai 2,3 E (100 g)