

# Corona Extra

Kiekis: 29 litrai  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2020-04-18 10:42:51  
Receptas modifikuotas: 2020-05-08 19:11:17

OG: 1.065  
FG: 1.010  
ABV: 7.2 %  
IBU: 0  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	9.300	100.0
	<hr/> 9.300	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Fermentis Safbrew Abbaye

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

48 virimui, **Corona Extra**

8 valandos.

Virta 2020-04-18  
Pilstyta 2020-05-08

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 70 (pilta į 78), pabaiga su 65. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 25 min. Stiprokai, dangtis pusiau atidengtas.

Pradinis OG 16 BRIX  
Galutinis FG 2,5 BRIX  
pH po virimo 5,9  
pH 4,8 po fermentacijos pilstant.

Startas su 21 C iškart dedant į 18 C aplinką, fermentacija 10 d, po to 10 d prie 14C.

Pilstoma į butelius vienai savaitei prie 22C.  
Puikiai nuskaidrėja, pats tas.

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

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