

# Gintarinis elis 2

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2020-08-20 10:49:13  
Receptas modifikuotas: 2021-09-01 07:00:46

OG: 1.058  
FG: 1.013  
ABV: 5.9 %  
IBU: 31  
EBC: 20  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-08

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.900	79.3
Avižiniai dribsniai	4.0	0.780	12.6
BEST Caramel Extra Dark salyklas	202.4	0.300	4.9
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.200	3.2
		<hr/>	
		6.180	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	25.5	22	60
Magnum	-	Aromatui (virimui)	13.0	5.8	25	5
Citra	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	30	0
					<hr/>	
					77	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentum Mobile FM601 Senalio mielės	30.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g

## Pastabos

- 1.25 l vandens
- 42° – 45 min (su avižiniais dribsniais, LIDL, kuriuos reikia virti apie 20 min)
- 65° – 60 min (su salyklais)
- 78 – 45 min (lėtai tekini)
  - 10 l pirmoko,
  - +4 l tekinimo vandens,
  - +4 l tekinimo vandens iškėlus salyklius (prieš ciklo pabaigą)
- 100° – 90 min
  - 60 min
  - 15 min
  - 10 min
  - 5 min

Antrinei fermentacijai 0.030 g gliukozės

Užgazavimui 0.140 g gliukozės

==

+0.3% ABV