

# #2 2021 Corona Raudonis

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Stiprus biteris  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2021-01-29 19:10:57  
Receptas modifikuotas: 2021-03-29 23:26:42

OG: 1.059  
FG: 1.011  
ABV: 6.4 %  
IBU: 41  
EBC: 25  
IBU/OG: 0.69 (ryškus apynių skonis)



2026-04-22

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas  
BEST Caramel Pils salyklas  
BEST Caramel Munich III salyklas  
Avižiniai dribsniai  
Crystal malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	5.000	74.2
6.0	1.000	14.8
161.3	0.500	7.4
4.0	0.140	2.1
151.3	0.100	1.5
	<u>6.740</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Target  
East Kent Golding  
East Kent Golding  
East Kent Golding  
East Kent Golding

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

11.4  
6.4  
6.4  
6.4  
6.4

### IBU

22.2  
6.2  
6.5  
6.2  
0.0

### Kiekis (g)

20  
10  
15  
20  
20  
85

### Laikas

60  
60  
25  
15  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safbrew Abbaye

### Kiekis (g)

11.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

15 min.

### Kiekis

10.0 g

## Pastabos

Salinimas:

53.5 -54.9.C - 15min - Beriami tik karameliniai salyklai (keliam temp iki 62)  
60C +1 kg bazinio (keliam temp iki 68)  
66-68C - 90 min  
vanduo - 1:3

Tekinimas:

78C - užpilant 85C  
20 l - vanduo

---

21,2 l

OG - 1.059 - Hidrometro

OG - 1.061 - Reflektometro

FG - 1.010 - Hidrometro

Mielės (Abbaye) baigė dirbti po 5 d.

Fermentavosi puikiai - I. efektyvios 10 balų,  
Rekomentuojau naudoti tylų burbuliatorių :)

-----  
Eksperimentas iš 4 l antroko  
Taikant SAFBREW WB-06 mieles  
OG - 1.030

2l - papildomai, sausam apyniavimui 2g Spalt Select A5,4, 40 g cukrau  
2l - papildomai, sausam apyniavimui 1g Summit A10,8, 40 g cukrau

----  
Į antrinę 8g cukraus litrui

-----  
Pastabos:

Pale Ale salyklas iš atsargų (buvo izoliacijoje :) - 5 m. senumo

Apyniai - laikyti izoliuoti šaldytuve - 5 m. todėl naudosis didelį kiekį, kuris gali skirtis nuo apskaičiuoto IBU 40

P.S Cukringumo neįtakoją bazinis salyklas nors ir buvo labai senas

-----  
Karbonizacijos tik po 1-2 sav.

1 sav. jautėsi saldumas 2 sav. jaučiasi kartumas,  
man gal norėtusi lengvesnio IBU

-----  
Butaliavimui

1l - 8g - cukraus (ilgesniam stovėjimui pilnai užtenka - puta - ok, karbonizacija - ok)