

# Gintaras

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis  
Aludaris: AndriusK  
Receptas sukurtas: 2021-12-04 11:14:12  
Receptas modifikuotas: 2021-12-14 14:29:39

OG: 1.062  
FG: 1.005  
ABV: 7.5 %  
IBU: 24  
EBC: 28  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-12-12

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklas  
Maltosos karamelinis

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
8.5	6.800	93.2
204.4	0.500	6.8
	<u>7.300</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Willamette  
Willamette

### Forma Paskirtis

-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.5	14.9	40	60
4.5	9.2	<u>50</u>	15
		90	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Nžn ko taip sausai suvalge...

Gal kokia laukinė mielė įsisuko.

Pagedimo nejaučiu. (bet čia gal burna tokia)

Kolkas apyniai ima viršų ir alko jaučiasi.

Mielės buvo po vienos fermentacijos (stiklainyje nusėdė apie 250 ml, šaldytuve 3 savaites prieš supilant į misą apie 6 h šilo kambario temperatūroje) + puse pakelio US-05 sausų po paros neveiknumo supyliau į fermenterį.

fermentacija buvo tolygi - be jokio super aktyvumo.