

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)



2026-05-23

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.