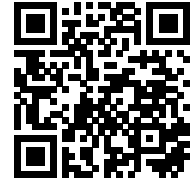


45 alus

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: haris
Receptas sukurtas: 2012-10-19 00:12:32
Receptas modifikuotas: 2012-10-20 20:54:39

OG: 1.054
FG: 1.015
ABV: 5.2 %
IBU: 26
EBC: 9
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salykklas | 3.0 | 5.000 | 90.9 |
| CaraPils | 5.0 | 0.300 | 5.5 |
| Melanoidinas | 70.1 | <u>0.200</u> | 3.6 |
| | | 5.500 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|------------------------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Nelson Sauvín (New Zealand) misos | - | - | 13.0 | 13.4 | 10 | 115 |
| Nelson Sauvín (New Zealand) | - | - | 13.0 | 9.2 | 15 | 15 |
| Nelson Sauvín (New Zealand) | - | - | 13.0 | 3.7 | 15 | 5 |
| Nelson Sauvín (New Zealand) sausas | - | - | 13.0 | 0.0 | <u>30</u> | 0 |
| | | | | | 70 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 12.0 |

Pastabos

salinimas 64C- 2val
10 ltr dekokcija - 74C- 15 min,
78C tekinimas
kerpena 15 min
hidartuotos mieles 18C