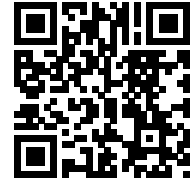


# Elis

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Evaldas  
Receptas sukurtas: 2011-06-18 12:33:38  
Receptas modifikuotas: 2011-06-26 21:32:44

OG: 1.054  
FG: 1.010  
ABV: 5.8 %  
IBU: 25  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	4.0	5.000	100.0
		<u>5.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	-	-	12.0	20.0	15	60
Chinook	-	-	12.0	4.8	10	10
Chinook	-	-	12.0	0.0	<u>10</u>	0
					35	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

salinimas prie 67C.

paskutinius apynius sumeciau su mielem i fermentacija.

P.S. istekinus salykla, pasidariau ir giros, nusitekinau dar apie 12-15ltr misos + uzmerkiau maiselyje 15 min sumalto 'Chocolate Dehusket' 100gr., bet galima buvo ideti tik 50g. I gira idejau ir 3 ankstis kardamono.