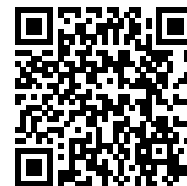


# Karamelinis Elis

Kiekis: 27 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Amerikietiškas rudas elis  
Aludaris: PPJ  
Receptas sukurtas: 2011-02-11 19:56:38  
Receptas modifikuotas: 2011-12-30 18:58:04

OG: 1.107  
FG: 1.027  
ABV: 10.5 %  
IBU: 16  
EBC: 74  
IBU/OG: 0.15 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-08

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kupiškio pilsnerio salyklas	3.0	5.000	35.7
Kupiškio pilsnerio salyklas	3.0	5.000	35.7
CaraCrystal	120.1	1.000	7.1
CaraCrystal	120.1	1.000	7.1
Konditerinis cukrus (rudas)	425.3	0.500	3.6
CaraPils	5.0	0.500	3.6
Konditerinis cukrus (rudas)	425.3	0.500	3.6
CaraPils	5.0	0.500	3.6
		<u>14.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Challenger (U.K.)	-	-	6.5	13.4	40	60
Challenger (U.K.)	-	-	6.5	1.2	10	10
Willamette	-	-	5.0	1.4	15	10
Willamette	-	-	5.0	0.3	<u>15</u>	2
					80	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

## Pastabos

Jau buteliuose. Kadangi ankstesnis alus jau senokai baigėsi, tad teko truputį skubinti gamybą ir atsisakyti ilgos antrinės fermentacijos. Vietoj jos naudota želatina, patirtis rodo, kad ji produkto negadina. Nors pirmas įspūdis ragaujant nebrandintą geras, bet pastebėjau, kad kiek šviesesnis nei skaičiuota gavosi, be to tikėjau aiškesnio karamelės aromato. Gal brandinimas šitai pataisys.