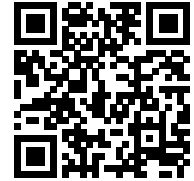


Citreliis

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: traskis
Receptas sukurtas: 2014-06-14 10:08:38
Receptas modifikuotas: 2014-07-04 18:02:33

OG: 1.063
FG: 1.021
ABV: 5.5 %
IBU: 36
EBC: 16
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-08

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 5.300 | 84.1 |
| Amber | 50.0 | 0.500 | 7.9 |
| Rūgštusis salyklas „Sauermalz“ | 6.0 | 0.300 | 4.8 |
| CaraAmber | 60.0 | 0.200 | 3.2 |
| | | <u>6.300</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Citra | Granulės | Virimui (kartumui) | 13.8 | 11.4 | 7 | 60 |
| Citra | Granulės | Virimui (kartumui) | 13.8 | 11.4 | 8 | 40 |
| Citra | Granulės | Aromatui (virimui) | 13.8 | 9.9 | 10 | 20 |
| Citra | Granulės | Aromatui (virimui) | 13.8 | 3.2 | 10 | 5 |
| Citra | Granulės | Aromatui (virimui) | 13.8 | 0.0 | 10 | 0 |
| | | | | | <u>45</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 200.0 |

Pastabos

10min-56C
90min-66C
15min-78C
tekinama 85C vandeniu
Fermentacijos aplinka +16C