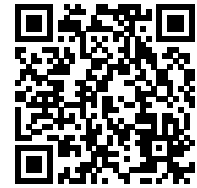


Šviesusis elis (Mindauginių) 2014 07 03

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Rimantassp
Receptas sukurtas: 2014-06-30 21:53:37
Receptas modifikuotas: 2014-07-17 16:28:18

OG: 1.050
FG: 1.009
ABV: 5.5 %
IBU: 18
EBC: 10
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salykklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salykklas | 3.0 | 2.750 | 61.9 |
| Miuncheno salykklas | 15.0 | 1.000 | 22.5 |
| BEST Rūgštinis salykklas | 8.0 | 0.270 | 6.1 |
| Kvietiniai dribsniai | 3.0 | 0.200 | 4.5 |
| Cukrus | 0.0 | 0.120 | 2.7 |
| CaraHell | 25.0 | 0.100 | 2.3 |
| | | <u>4.440</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Tradition (German) | Spurgai | Virimui (kartumui) | 6.0 | 13.6 | 20 | 70 |
| Tradition (German) | Spurgai | Aromatui (virimui) | 6.0 | 4.0 | 10 | 20 |
| Cascade (U.S.) | Granulės | Aromatui (virimui) | 5.0 | 0.0 | <u>25</u> | 0 |
| | | | | | 55 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------------------------------|------------|
| Safale US-05(56), II-os kartos 200g | 12.0 |

Pastabos

Virimas 2014 07 03

Dribsniai salinami atskirai 30min. 50C, po to supilami į salinimo puodą.

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=KTX7K51>

Salinimas:

45 - 5min.

55 - 5min.

64-63 - 60min.

73C - 30min.

78C - 10min. ir tekinimas

Airiška kerpena - 5 g. - 15 min.

Paskutinė porcija apyniu dedama atvesinant misa.

Burbuliavimas baigėsi - 2014 07 06

Perpylimas į kitą fermenterį nusodinimui - 2014 07 07

Pilstymas - 2014 07 09