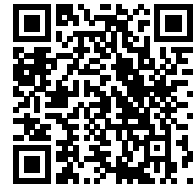


RAUDONASIS ELIS (Vasaros pabaiga)

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Airiškas raudonas elis
Aludaris: Rimantassp
Receptas sukurtas: 2014-08-27 22:00:03
Receptas modifikuotas: 2014-12-12 16:35:28

OG: 1.050
FG: 1.013
ABV: 4.7 %
IBU: 20
EBC: 19
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Vienna salyklas	6.0	2.000	44.3
BEST Red X salyklas	30.0	2.000	44.3
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	4.4
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.200	4.4
Cukrus	0.0	0.110	2.4
		<hr/> 4.510	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.0	14.8	10	70
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.0	4.0	10	20
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.0	1.2	5	10
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.0	0.4	15	1
					<hr/> 40	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56) II-kartos	200.0

Pastabos

Virimas 2014 08 31
<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=KTX7K51>
Uzmaisyimas 1:3 prie 57C.
Salinimas:
55C - 10min.
67 - 60min.
73C - 30min.
78C - 10min. ir tekinimas
Airiška kerpena - 5 g. - 15 min.
Paskutinė porcija apyniu dedama atvesinant misa.
Burbuliavimas baigėsi - 2014 09 05
Perpylimas į kitą fermenterį nusodinimui - 2014 09 06
Pilstymas - 2014 09 08
Nereali spalva ir geras švelnus skonis