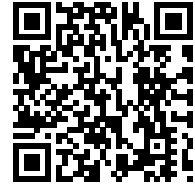


# Danylos elis

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 63 %  
Stilius: Airiškas raudonas elis  
Aludaris: AntaKalnietis  
Receptas sukurtas: 2016-06-28 19:12:32  
Receptas modifikuotas: 2016-09-03 01:57:09

OG: 1.055  
FG: 1.013  
ABV: 5.5 %  
IBU: 21  
EBC: 26  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.000	79.4
BEST Munich salyklas	15.5	0.500	7.9
BEST Caramel Light salyklas	30.0	0.250	4.0
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.250	4.0
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	3.2
BEST Chocolate salyklas	902.1	0.100	1.6
		<u>6.300</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	-	15.5	4.7	3	60
Chinook	-	-	13.0	9.1	7	60
Bravo	-	-	15.5	2.3	3	15
Chinook	-	-	13.0	4.5	7	15
					<u>20</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M07 British Ale	12.0

## Pastabos

Step mash: 40C(15 min) - 63C(60 min) - 72C(15min) - 78C(10 min), tekimas 78-80C