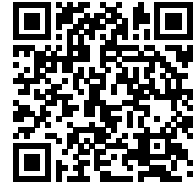


# □ The Old Reliable □

Kiekis: 35 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: domaso  
Receptas sukurtas: 2016-08-09 14:02:46  
Receptas modifikuotas: 2019-06-10 18:36:26

OG: 1.052  
FG: 1.012  
ABV: 5.3 %  
IBU: 35  
EBC: 22  
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale arba Pilsner salyklas  
Crystal salyklas  
BEST Rūgštinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 5.0          | 8.000        | 87.0       |
| 121.8        | 0.900        | 9.8        |
| 5.5          | 0.300        | 3.3        |
|              | <u>9.200</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

| Pavadinimas                          | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------------------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Magnum                               | Granulės | Virimui (kartumui) | 13.3   | 6.9  | 7          | 60     |
| Cascade                              | Granulės | Virimui (kartumui) | 5.4    | 15.4 | 50         | 30     |
| Cascade                              | Granulės | Aromatui (virimui) | 5.4    | 10.0 | 50         | 15     |
| Airiška kerpena                      | -        | -                  | 0.0    | 0.0  | 8          | 15     |
| Cascade (išjungus ugnį)              | Granulės | Aromatui (virimui) | 5.4    | 2.5  | 50         | 3      |
| Cascade (sausam apyniavimui, 5-6 d.) | Granulės | Sausam apyniavimui | 5.4    | 0.0  | 90         | 0      |

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|-----|------------|--------|
|        |     | <u>255</u> |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)  
24.0

## Pastabos

Salinimas: Single infusion 67°C

Salyklą užpilti RO vandeniu: 28l, 77°C  
+ į mentalą 8g CaCl (arba 25ml 33% CaCl tirpalo)

Salinti 60 min

Tekinti 78-80°C RO vandeniu, žiūrėti kad tekimo vandens pH būtų ne aukščiau 6, jei reikia pakoreguoti fosforo rūgštimi.

Viso pritekinti ~42l misos virimui

Virimas: 60 min

Fermentacija: 16-18°C patalpoje, 14-20 dienų (be antrinės)

Sausas apyniavimas: 5 dienos