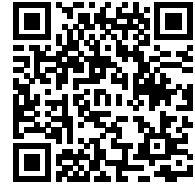


# Tauragės Auksinis elis

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2016-08-23 08:00:55  
Receptas modifikuotas: 2016-09-10 12:18:41

OG: 1.052  
FG: 1.012  
ABV: 5.2 %  
IBU: 19  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Čekiškąs)	3.6	4.800	100.0
		4.800	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.0	16.9	12	60
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.3	2.0	15	5
					27	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56) 2 karta	250.0

## Pastabos

2016 Tauragės Auksinis elis (Octoberfestui gaminta, belaukiant prieš 3 savaites)  
virta 2016 08 25  
pilstyta 2016 09 09  
Ketvirtas receptas

Mielės us-05, antros kartos, šlapios, 250 ml.  
Apyniai 12 g magnumo visą virimą, 15 g cascade granulėmis paskutines 5 minutes.  
Galima daugiau kvapnių apynių dėti, kvapas dabar labiau salyklo.

Salinta 70 min 64-67 C, nuimta su 74 C  
Pradinis vandens kiekis 18 l, antras pylimas 14 l 73 C, palaikant 15 min.

Aušinta vonioje šulinio vandeniu.

pradinis BRIX 12 1.048  
galutinis BRIX 2 1.008  
Salyklas sumaltas iš vakaro, stambokai.  
Viso truko 6 valandas.

Užputojo gana smarkiai, per dangtį išlipo šiek tiek. Dangtis tik su skylute, be burbuliatoriaus.  
Po dviejų savaičių fermentery vis dar drumstas, buteliuose nusės daugiau mielių, verta buvo palaikyti dar savaitę.  
Ir kibiro dugne mielių sluoksnis palyginti mažas, apie puslitrį.