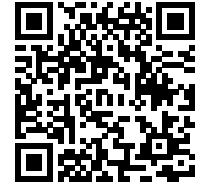


Tauragės Auksinis elis

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)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Čekiškas)	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.