

# Gedimino pilies rudasis elis (Newcastle Brown Ale klonas)

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 25 %  
Stilius: Britiškas rudas elis  
Aludaris: GIN  
Receptas sukurtas: 2011-02-26 22:21:22  
Receptas modifikuotas: 2011-03-01 21:09:50

OG: 1.065  
FG: 1.016  
ABV: 6.3 %  
IBU: 27  
EBC: 48  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Latviškas salyklo ekstraktas (skystas)	10.0	2.600	51.1
Sausas šviesus salyklo ekstraktas (Brewferm)	8.0	1.000	19.6
CaraCrystal	120.1	0.700	13.8
Cukrus	3.0	0.500	9.8
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.150	2.9
Pale Ale salyklas	7.0	0.120	2.4
Skrudinti miežiai	1000.8	0.020	0.4
		<u>5.090</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fuggle (U.K.)	-	-	5.0	25.3	50	60
Kent Golding (U.K.)	-	-	4.0	2.0	10	15
					<u>60</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

## Pastabos

Vietoje sauso salyklo ekstrakto ir latviško ekstrakto manau galima būtų naudoti dabar atsiradusį čekišką salyklo ekstraktą, tada ir cukraus galima būtų nenaudoti, jį naudoju tik dėl alaus atpiginimo, nes belgiškas sausas ekstraktas labai brangus.

Tai buvo pirmas bandymas pereiti nuo ekstraktų prie grūdų - dalį ekstraktų pakeičiant grūdais.

Plačiau apie visą gamybos procesą čia:

<http://www.fotografuoju.lt/2010/12/newcastle-brown-ale-klonas-is-grudu-ir.html>