

# Saulbrolis

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Angliškas šviesusis elis (Extra Special/stiprusis biteris)  
Aludaris: Ramtyns  
Receptas sukurtas: 2012-01-30 17:49:38  
Receptas modifikuotas: 2012-01-30 17:57:33

OG: 1.054  
FG: 1.015  
ABV: 5.2 %  
IBU: 30  
EBC: 17  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2020-11-30

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Miuncheno salyklas	12.0	6.000	100.0
		<u>6.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Golding (Slovenia)	-	-	4.4	30.1	70	80
Styrian Golding (Slovenia)	-	-	4.4	0.0	31	0
Cascade (U.S.)	-	-	5.5	0.0	<u>20</u>	0
					121	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

## Pastabos

Bazinis receptas Saulbrolių serijai, toliau tobulinsiu, bandydamas išgauti tą patį alaus "sultingumą" kaip teko ragauti kai kuriuos topinius premium bitter elius UK.

Pirmas bandymas parodė, kad reiktų naudoti kiek tamsesnį Miuncheną, pageidautina kuo šviežesnį (galbūt kombinuosiu su Vienna). Reikia parinkti kitas britiškas mieles. Taip pat mažinti Styrians, didinti Cascade, ir šiek tiek juos pavirti (10-20 min).

Iš esmės premium/extra special biteriams nebūdingas per didelis aromatingumas, bet galima nepaisyti šios taisyklės:)