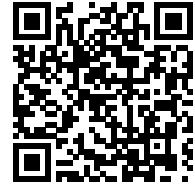


Saulbrolis

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Stiprus 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 salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-09

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: