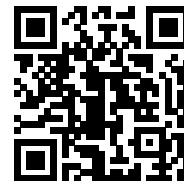


Ledynas

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 62 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2018-03-09 12:34:33
Receptas modifikuotas: 2018-04-08 13:44:28

OG: 1.075
FG: 1.022
ABV: 6.9 %
IBU: 26
EBC: 9
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	8.000	100.0
	8.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Glacier	Spurgai	Virimui (kartumui)	4.7	16.7	50	30
Glacier	Spurgai	Virimui (kartumui)	6.5	6.5	30	10
Glacier	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.5	2.4	20	5
					100	

Mielės

Pavadinimas
Lallemand Danstar Windsor IV karta

Kiekis (g)
200.0

Pastabos

27 virimui, **Ledynas**
Lietuviškas elis

Virta 2018-03-17
Pilstyta 2018-04-07

Pradinis vandens kiekis 18 l
Antroko tekinimas 16 l
Salinta 72 (pilta į 82), pabaiga su ?. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Batch sparging. Antrokas maišytas ir perpiltos šiukšlės.

Virta 60 min. Stipriai. Nubėgo dalis su puta per dangtį.

OG prieš virimą 15, pH prieš virimą 6,16
Pradinis BRIX 18
Galutinis BRIX 5,5

(mielės windsor nuo 17 iki 22)
Startas su 23 C iškart dedant į 18-22 C aplinką, fermentacija dvi savaites

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės naudotos
Salyklas 5 E
Apyniai 4 E