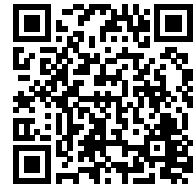


# Šimtmečio elis

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2018-06-27 11:26:39  
Receptas modifikuotas: 2018-07-24 11:36:25

OG: 1.053  
FG: 1.014  
ABV: 5.0 %  
IBU: 15  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	7.000	100.0
	7.000	

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Centennial  
Centennial

**Forma**  
Spurgai  
Spurgai

**Paskirtis**  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
9.6	11.1	20	30
9.6	4.3	30	5
		50	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Fermentis Safale S-04

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

34 virimui, **Šimtmečio elis**

Centennial - jaučiasi spygliuočių kvapas.

8 valandos.

Virta 2018-06-27  
Pilstyta 2018-07-20

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 69 (pilta į 74), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 60 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 13 BRIX (prieš virimą XX)  
Galutinis FG 3.6 BRIX  
pH prieš virimą xxxxx  
pH po virimo 6,97  
pH 4.94 po fermentacijos pilstant.

Startas su 24 C iškart dedant į 17 C aplinką, fermentacija prie 17 C, dvi savaites.  
Pilstoma į butelius vienai savaičiai.

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

Mielės 2.10 E  
Salyklas 5 E (0,6 E - 1 kg)

Apyniai 3 E