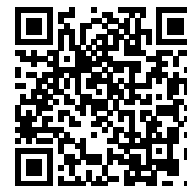


cAPA elis

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2018-09-24 14:21:34
Receptas modifikuotas: 2024-04-25 17:05:34

OG: 1.058
FG: 1.013
ABV: 5.8 %
IBU: 28
EBC: 20
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-26

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.500	85.3
BEST „Caramel Aromatic“ salyklas	50.0	0.350	5.4
BEST „Caramel Malt dark II (Crystal Malt)“ salyklas	162.2	0.200	3.1
Karamelinis miežių salyklas „Weyermann Cara-amber“	60.0	0.200	3.1
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.200	3.1
		6.450	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	Virimui (kartumui)	15.3	20.6	15	60
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)	6.9	4.9	40	5
Nelson Sauvin	-	Aromatui (virimui)	11.0	3.0	15	5
Cascade (US)	-	Sausam apyniavimui	6.9	0.0	40	0
Nelson Sauvin	-	Sausam apyniavimui	11.0	0.0	40	0
					150	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g

Pastabos

BREW MONK STEPS:

PRIPILAM 20 L VANDENS

Beriami salyklai

- AUTO
- TEMP: 68
- POWER: 2500
- TIMER: 60

GAMINANT PO PIRMO CIKLO SPAUSTI [AUTO]

- AUTO – BUS GARSINIS SIGNALAS, REIKS PASPAUSTI „AUTO“
- TEMP: 76
- TIMER: 45

ŠIO ŽINGSNIO METU, MAŽDAUG PO 15 MIN, IŠKELIAMAS SALYKLAS, PAMAŽU PILAMA 13 L 76° VANDENS.

- AUTO
- TEMP: 100
- TIMER: 90

- POWER: 1900

4. AUTO: 60 (HOP1)
SUDEDAMI APYNIAM

5. TIMER: 5 (HOP2)
SUDEDAMI APYNIAM

6. START

Norint kažką keisti darymo metu, spausti PAUSE. Norint tęsti – AUTO.

[Salinimas 68°C 60 minučių]

[Tekinimas 76°C]

Atšaldyti iki 19°C ir supilti mieles.

Po 9 dienų perpilti į sekantį fermenterį ir sudėti apynius.

Sekančias 9 dienas laikyti 20°C.