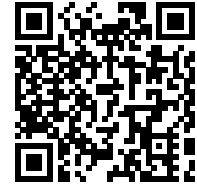


# Bazinis US-05

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 81 %  
Stilius: Šviesusis elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2018-11-10 18:01:53  
Receptas modifikuotas: 2018-12-16 09:55:44

OG: 1.057  
FG: 1.008  
ABV: 6.4 %  
IBU: 13  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2019-10-21

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	7.000	100.0
	<u>7.000</u>	

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Hallertau Blanc  
Hallertau Blanc

**Forma**  
Spurgai  
Spurgai

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

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	8.3	30	10
10.5	4.5	<u>70</u>	2
		100	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Fermentis Safale US-05(56)

**Kiekis (g)**  
23.0

## Pastabos

39, 40 virimui, **Bazinis US-05**

Legendinis receptas, naujos mielės

7,5 valandos.

Virta 2018-11-10  
Pilstyta 2018-11-26

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 69 (pilta į 74), žiemą į 77 gavosi 70. pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 30 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 14 BRIX  
Galutinis FG 2 BRIX  
pH tekinant pirmąją po virimo 6,07  
pH 4,38 po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 18 C aplinką, fermentacija prie 14-20 C (nenormaliai svyruojanti mielių linksmoji temperatūra), dvi savaites. Mažai, reiktų tris jei be perpilimo ir mielės iš pakelio.

Mielės pasibaigusiu galiojimu nuo 2017, tai du pakeliai supilti dėl visa ko.

Pilstoma į butelius vienai savaitėi.

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

Mielės 4,5 E

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

Apyniai 2,3 E (100 g)