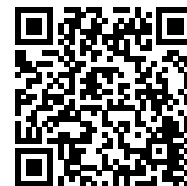


SweetHeart

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 69 %
Stilius: Amerikietiškas rudas elis
Aludaris: Maegnar
Receptas sukurtas: 2012-03-21 23:21:14
Receptas modifikuotas: 2018-11-06 11:41:23

OG: 1.060
FG: 1.013
ABV: 6.3 %
IBU: 35
EBC: 40
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2024-05-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	4.000	66.7
CaraCrystal	100.2	2.000	33.3
		<u>6.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Summit	-	-	17.0	10.7	6	60
Cascade (U.S.)	-	-	5.0	7.3	14	60
Cascade (U.S.)	-	-	5.0	5.6	14	30
Summit	-	-	17.0	8.2	6	30
Summit	-	-	17.0	1.9	3	10
Cascade (U.S.)	-	-	5.0	1.3	7	10
					<u>50</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	11.0

Pastabos

Pirmasis bandymas virti AG alu.
Salykla gavau dovanu, tik žinau kad vienas bazinis, o kitas karamelinis.

"Tai nieko baisaus tas 33prc. karamelinio.
Bus atliktas eksperimentas - "Susiklujuos užpakalis nuo tokio kiekio karameles ar ne" :)))" Modeslovas

Padidinau IBU iki 35, pagal pononiekio patarimą. OG 1.060
Po 14 parų fermentacijos išpilstytas į butelius. FG 1.013

III vieta kategorijoje "Amerikietiškas elis", Atviro Alaus Taurė 2012
III vieta kategorijoje "Rudieji eliai", Aludarių Taurė 2013 (virimui naudoti Amarillo apyniai)
II vieta kategorijoje "Brown and Pumpkin Ale Session", Aludarių Taurė 2018