

# 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)



2025-04-25

## 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 - "Susiključuos 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