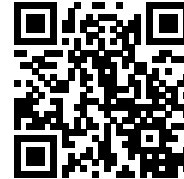


# ANGLIJA

Kiekis: 31 litras  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2019-06-10 10:24:19  
Receptas modifikuotas: 2019-06-28 15:31:37

OG: 1.052  
FG: 1.013  
ABV: 5.1 %  
IBU: 3  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.06 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2024-02-21

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklos

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

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Hallertau Blanc

**Forma**  
Spurgai

**Paskirtis**  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	3.3	100	1
		100	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Fermentis Safale S-04

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

45 virimui, **ANGLIJA**

6,5 valandos.

Virta 2019-06-11  
Pilstyta 2019-06-28

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 70 (pilta į 75), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 20 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 13 BRIX  
Galutinis FG 3,4 BRIX  
pH tekinant pirmą po virimo 6,09  
pH 4,49 po fermentacijos pilstant.

Startas su 22 C iškart dedant į 17 C aplinką, fermentacija dvi su puse savaites.

Pilstoma į butelius vienai savaitei.

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

Mielės 2,2 E  
Salyklos 4,5 E (0,6 E - 1 kg)

Apyniai 2,3 E (100 g)