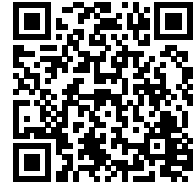


# PiktaDarijus

Kiekis: 29 litrai  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2019-11-02 10:17:31  
Receptas modifikuotas: 2019-12-03 19:11:06

OG: 1.062  
FG: 1.020  
ABV: 5.6 %  
IBU: 3  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	9.000	100.0
	<hr/> 9.000	

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Hallertau Blanc

**Forma**  
Spurgai

**Paskirtis**  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	3.2	100	1
		<hr/> 100	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Lallemand Danstar Windsor

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

47 virimui, **PiktaDarijus**

7 valandos.

Virta 2019-11-16  
Pilstyta 2019-xx-xx

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 70 (pilta į 78), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 50 min. Stiprokai, dangtis pusiau atidengtas.

Pradinis OG 15,3 BRIX  
Galutinis FG xxxx BRIX  
pH po virimo xxxxx  
pH xxxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 22 C iškart dedant į 21 C aplinką, fermentacija dvi su puse savaites.

Pilstoma į butelius vienai savaitei.

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

Mielės 3 E

Salyklas 5,4 E (0,6 E - 1 kg)  
Apyniai 2,3 E (100 g)