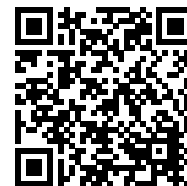


# #47 Šviesuolis

Kiekis: 45 litrai  
Efektyvumas: 94 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: darkas  
Receptas sukurtas: 2020-03-31 12:19:40  
Receptas modifikuotas: 2020-04-21 11:31:22

OG: 1.047  
FG: 1.011  
ABV: 4.7 %  
IBU: 20  
EBC: 5  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-04

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Maltosa bazinis salyklas	3.0	7.500	100.0
		<u>7.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Granulės	Virimui (kartumui)	12.9	19.5	<u>25</u>	60
					25	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05 naudotos n karta	500.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	2.5 g

## Pastabos

Salinta prie 62 C 90 min., pakelta iki tekimo 78 C per 30min. , ištekinta per 30 min. apie 55 litrai 10 brix misos  
Į fermenterius apie 45 litrai OG 11,8 brix  
mielės iš 45 alaus  
į II fermenterius 20,04,07  
#47 SG-6,0brix  
#47,1 SG -6.0brix  
20,04,21 išpilstyta  
#47 FG=6.0brix 30 litrų kegas +180g cukraus  
#47.1 FG=5.8brix apie 15 litrų alaus +90g cukraus - į butelius