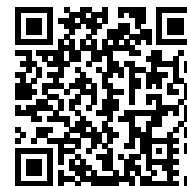


Corona Extra

Kiekis: 29 litrai
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2020-04-18 10:42:51
Receptas modifikuotas: 2020-05-08 19:11:17

OG: 1.065
FG: 1.010
ABV: 7.2 %
IBU: 2
EBC: 8
IBU/OG: 0.03 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2022-09-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	9.300	100.0
	<u>9.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas
Hallertau Blanc
Cascade (US)

Forma
Spurgai
Spurgai

Paskirtis
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	0.0	0	1
7.8	2.2	<u>95</u>	1
		95	

Mielės

Pavadinimas
Fermentis Safbrew Abbaye

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

48 virimui, **Corona Extra**

8 valandos.

Virta 2020-04-18
Pilstyta 2020-05-08

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 70 (pilta į 78), pabaiga su 65. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 25 min. Stiprokai, dangtis pusiau atidengtas.

Pradinis OG 16 BRIX
Galutinis FG 2,5 BRIX
pH po virimo 5,9
pH 4,8 po fermentacijos pilstant.

Startas su 21 C iškart dedant į 18 C aplinką, fermentacija 10 d, po to 10 d prie 14C.

Pilstoma į butelius vienai savaitei prie 22C.
Puikiai nuskaidrėja, pats tas.

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

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