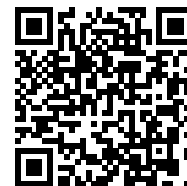


# Gintarinis elis

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2020-05-08 12:10:32  
Receptas modifikuotas: 2020-06-18 11:50:12

OG: 1.059  
FG: 1.012  
ABV: 6.2 %  
IBU: 23  
EBC: 20  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.900	77.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.900	14.3
BEST Caramel Extra Dark salyklas	201.2	0.300	4.8
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.200	3.2
		<u>6.300</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	17.2	15	60
Magnum	-	Aromatui (virimui)	13.0	6.2	15	10
Citra	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	<u>15</u>	0
					45	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g

## Pastabos

- 1.25 l vandens
- 42° – 45 min (su avižiniais dribsniais, LIDL, kuriuos reikia virti apie 20 min)
- 65° – 60 min (su salyklais)
- 78 – 45 min (lėtai tekini)
  - 10 l pirmoko,
  - +4 l tekinimo vandens,
  - +4 l tekinimo vandens iškėlus salyklus (prieš ciklo pabaigą)
- 100° – 90 min
  - 60 min
  - 15 min
  - 10 min