

Gintarinis elis 2

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2020-08-20 10:49:13
Receptas modifikuotas: 2021-09-01 07:00:46

OG: 1.058
FG: 1.013
ABV: 5.9 %
IBU: 31
EBC: 20
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-02-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.900	79.3
Avižiniai dribsniai	4.0	0.780	12.6
BEST Caramel Extra Dark salyklas	202.4	0.300	4.9
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.200	3.2
		6.180	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	25.5	22	60
Magnum	-	Aromatui (virimui)	13.0	5.8	25	5
Citra	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	30	0
					77	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentum Mobile FM601 Senalio mielės	30.0

Priedai

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

Pastabos

- 1. 25 l vandens
 - 2. 42° – 45 min (su avižiniais dribsniais, LIDL, kuriuos reikia virti apie 20 min)
 - 3. 65° – 60 min (su salyklais)
 - 4. 78 – 45 min (lėtai tekini)
 - -10 l pirmoko,
 - +4 l tekinimo vandens,
 - +4 l tekinimo vandens iškėlus salyklus (prieš ciklo pabaigą)
 - 5. 100° – 90 min
 - 60 min
 - 15 min
 - 10 min
 - 5 min
- Antrinei fermentacijai 0.030 g gliukozės
Užgazavimui 0.140 g gliukozės
==
+0.3% ABV