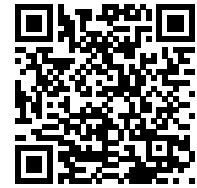


# Elis - Carlsberg Clone #1

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Vokiškas pilzneris  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2013-03-25 02:07:51  
Receptas modifikuotas: 2013-09-26 23:16:43

OG: 1.048  
FG: 1.011  
ABV: 4.8 %  
IBU: 23  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BREWFERM Pils	3.0	3.000	87.0
CaraPils	5.0	0.250	7.2
Kukurūzų dribsniai	2.0	0.200	5.8
		<u>3.450</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	-	Virimui (kartumui)	4.8	23.4	<u>31</u>	90
					31	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	6.0

## Pastabos

Salinimas:  
50 C - 20min  
66 C - 45min  
72 C - 45min

Tekinimas:  
78 C

Radau nete Carlsberg Clone recepta, bet panasiai nesigauna, nes nerandu Pilsner Malt arba Pale Malt salyklo, tai keičiu i BREWFERM Pils. Taip pat bus ne Lageris, o Elis, nes antro saldytuvo neturiu :( Nededu cukru, todėl mazinu kiekį is 23l i 13l ir daug maz taikau i EBC 5 kur max ispaudziau iki 7, apynius atitinkamai mazinu, kad IBU butu lygus 23

Darysiu antrine, kad paskaidrinti, ar vertetu dar koki apyni imest del kvapo? Na ir is saves idejau Kukurūzų dribsniu 50 g del putos, nekeiciant kitu parametru (:

P.S. Bandydas.