

# runce juodas elis

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 93 %  
Stilius: Airiškas stautas  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-06-05 21:10:04  
Receptas modifikuotas: 2013-06-14 11:52:12

OG: 1.047  
FG: 1.013  
ABV: 4.4 %  
IBU: 21  
EBC: 60  
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-10

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	2.400	92.3
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.200	7.7
		<u>2.600</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum PMA	-	-	9.0	21.4	<u>15</u>	60
					15	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Top II	0.0

## Pastabos

RO/krano 50/50 +0.5g CaCl<sub>2</sub> /10L

Ca 54  
Mg 20  
SO<sub>4</sub> 52  
Na 30  
Cl 58  
HCO<sub>3</sub> 195  
RA 110  
pH 5.6

7L 53C > 50C 7min (gražiai išskaidrėjo)  
keliam ant ugnies iki 64C  
64C 60min  
keliam iki 76  
nutekinam pirmoką, pradedam jį virti  
likusio mentalo dekokcija 10min  
nutekinam antroką, pakartojam

pradžioj dėjau 100g deginto (38EBC), bet pamatavus pH 5.6, tai įmečiau dar 100g. bet pH nepasikeitė. mistika