

# puikus receptas naujokams

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-06-26 20:18:25  
Receptas modifikuotas: 2013-11-08 23:49:03

OG: 1.111  
FG: 1.036  
ABV: 9.9 %  
IBU: 10  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.09 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (maltosa, vokiškas ar čekiškas)  
Bazinis salyklas (maltosa, vokiškas ar čekiškas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.700	50.0
3.0	3.700	50.0
	<hr/> 7.400	

## Apyniai

### Pavadinimas

Columbus  
Columbus  
Columbus

### Forma

-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-

### AA (%)

12.0  
12.0  
12.0

### IBU

6.4  
3.2  
0.0

### Kiekis (g)

6  
6  

---

6  
18

### Laikas

60  
15  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Top

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

vanduo krano, (vilniaus, kauno, nesvarbu)

12L 65C > 63C 60min

nutekinam pirmą iki salyklo viršaus, pradedam jį virti iš karto kitam puode užpilam 8L 85C vandens, išmaišom, palaukiame 5min, nutekinam iki galo ir verdame

fermentacija 16 - 20c aplinkos temp. 6-8d (galima daugiau, jei yra noro)

mieles rehidratuoti.

gazavimui 2g cukraus / 0.5L alaus

nusprendžiau sumest patikrintą receptą, alus gaunasi labai paprastas ir puikus.

apynius galima keisti beveik j bet kokius, bet mieles, salyklą, salinimą geriau palikti. pvz panaudojus kitokį bazinį salyklą alus gali būti drumstas. galima pridėti bet kokio karamelinio salyklo, jei yra noro, tik nedaug