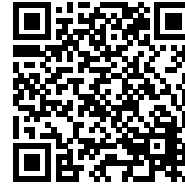


# Lengvas GintarElis

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 62 %  
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis  
Aludaris: Žaldokas  
Receptas sukurtas: 2011-07-11 10:33:50  
Receptas modifikuotas: 2011-07-11 10:39:35

OG: 1.048  
FG: 1.011  
ABV: 4.9 %  
IBU: 20  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2024-10-11

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (Maltosa)  
Karamelinis (Maltosa)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.587	91.7
135.1	0.326	8.3
	3.913	

## Apyniai

### Pavadinimas

Citra

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

13.8

### IBU

20.5

### Kiekis (g)

10

### Laikas

50

10

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

98.0

## Pastabos

Single infusion 67C - 75min  
Virimas 80min  
Apyniai likus 50min iki virimo pabaigos  
Mielės 2-os generacijos  
Fermentacijos temperatūra 20C  
Dalį išvirtos misos panaudojau "Juodųjų peračkų sezoniniam"