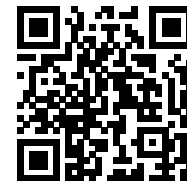


Šviesybė

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Belgiškas šviesusis elis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2013-11-16 22:30:40
Receptas modifikuotas: 2014-04-23 23:06:11

OG: 1.064
FG: 1.017
ABV: 6.1 %
IBU: 25
EBC: 8
IBU/OG: 0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2019-11-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.700	60.7
Halcyon Pale Ale	6.0	1.550	25.4
Kukurūzų dribsniai	2.0	0.500	8.2
Invertuotas cukrus	0.0	0.250	4.1
Kviečiai	3.0	0.100	1.6
		<u>6.100</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hersbrucker (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	4.1	16.4	40	60
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.0	8.8	<u>23</u>	30
					63	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safbrew T-58	11.0

Pastabos

Kukurūzams, kviečiams ir Pale Ale - protein restas 15 min, po to visiems singlas 65 C 60 min, tekinam 77, verdam, šaldom iki 18, fermentacija prie 24 C 5 dienas, antrinė 2 savaitės prie 0 C - -1 C. Tipo Laffe.

+ 2 g CaSO₄, 65 ml H₂PO₄ salinimui.

Mielėms - 1,2 starteris.

Po 5 parų - 1.021. Dviems savaitėms į šaltąją.)

Buteliuojamas -1C temperatūros.