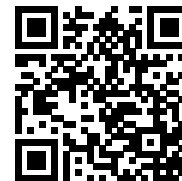


Šviesybė

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Belgiškas šviesus 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)



2023-02-01

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

| 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

| 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.