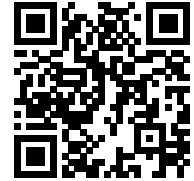


# Šviesybė

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: 1.127  
FG: 1.034  
ABV: 12.2 %  
IBU: 28  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.700	30.3
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.700	30.3
Halcyon Pale Ale	6.0	1.550	12.7
Halcyon Pale Ale	6.0	1.550	12.7
Kukurūzų dribsniai	2.0	0.500	4.1
Kukurūzų dribsniai	2.0	0.500	4.1
Invertuotas cukrus	0.0	0.250	2.0
Invertuotas cukrus	0.0	0.250	2.0
Kviečiai	3.0	0.100	0.8
Kviečiai	3.0	0.100	0.8
		<u>12.200</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hersbrucker (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	4.1	9.3	40	60
Hersbrucker (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	4.1	9.3	40	60
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.0	5.0	23	30
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.0	5.0	<u>23</u>	30
					126	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew T-58	11.0
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. Tipu Laffe.  
+ 2 g CaSO4, 65 ml H2PO4 salinimui.  
Mielėms - 1,2 starteris.  
Po 5 parų - 1.021. Dviems savaitėms į šaltąją.)  
Buteliuojamas -1C temperatūros.