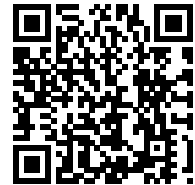


Šaltinių alus (Virimas 2014 05 04)

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Rimantassp
Receptas sukurtas: 2014-04-28 15:08:55
Receptas modifikuotas: 2014-06-09 13:04:06

OG: 1.051
FG: 1.010
ABV: 5.4 %
IBU: 23
EBC: 10
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
Miuncheno salyklas
BEST Rūkytas salyklas
Avižiniai dribsniai
Cukrus

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	3.200	75.8
15.0	0.500	11.8
6.0	0.200	4.7
4.0	0.200	4.7
0.0	0.120	2.8
	<hr/> 4.220	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Cascade (U.S.)
Cascade (U.S.)

Forma

Spurgai
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

13.1
5.0
5.0

IBU

21.0
2.0
0.0

Kiekis (g)

14
6
6

26

Laikas

60
15
0

Mielės

Pavadinimas

Safale US-05(56)

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Nežinau, ar tinka šiam alui rūkytas salyklas, apyniai tai citrusinio aromato?

Salinimas:

Uzmaisyamas prie 45C Ph sumazinimui, palaikymas 5min.

Temperatura keliama:

66-65C - 60min.

73C - 30min.

78C - 10min. ir tekinimas

Airiška kerpena - 5 g. - 15 min.

Paskutinė porcija apyniu dedama atvesinant misa.

Burbuliavimas baigėsi - 2014 05 07

Perpilta į kita fermenteri nusedimui.

Pilstymas - 2014 05 10