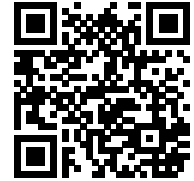


# Citreliis

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: traskis  
Receptas sukurtas: 2014-06-14 10:08:38  
Receptas modifikuotas: 2014-07-04 18:02:33

OG: 1.063  
FG: 1.021  
ABV: 5.5 %  
IBU: 36  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-04-25

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                    | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas               | 3.0          | 5.300        | 84.1       |
| Amber                          | 50.0         | 0.500        | 7.9        |
| Rūgštusis salyklas „Sauermalz“ | 6.0          | 0.300        | 4.8        |
| CaraAmber                      | 60.0         | 0.200        | 3.2        |
|                                |              | <u>6.300</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Citra       | Granulės | Virimui (kartumui) | 13.8   | 11.4 | 7          | 60     |
| Citra       | Granulės | Virimui (kartumui) | 13.8   | 11.4 | 8          | 40     |
| Citra       | Granulės | Aromatui (virimui) | 13.8   | 9.9  | 10         | 20     |
| Citra       | Granulės | Aromatui (virimui) | 13.8   | 3.2  | 10         | 5      |
| Citra       | Granulės | Aromatui (virimui) | 13.8   | 0.0  | 10         | 0      |
|             |          |                    |        |      | <u>45</u>  |        |

## Mielės

| Pavadinimas               | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 200.0      |

## Pastabos

10min-56C  
90min-66C  
15min-78C  
tekinama 85C vandeniu  
Fermentacijos aplinka +16C