

Šviesusis elis (Joninių) 2014 06 22

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Rimantassp
Receptas sukurtas: 2014-06-16 22:06:07
Receptas modifikuotas: 2014-09-04 23:02:07

OG: 1.050
FG: 1.010
ABV: 5.2 %
IBU: 20
EBC: 9
IBU/OG: 0.40 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-07-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Miuncheno salyklas
Avižiniai dribsniai
BEST Rūgštinis salyklas
CaraHell
cukrus

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.100	71.3
15.0	0.600	13.8
4.0	0.200	4.6
8.0	0.180	4.1
25.0	0.150	3.4
3.0	0.120	2.8
	4.350	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)
Tradition (German)	Spurgai	Virimui (kartumui)
Cascade (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)
Cascade (U.S.)	Granulės	Aromatui (virimui)
Cascade (U.S.)	Granulės	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.1	7.2	5	60
6.0	5.0	8	50
5.0	2.8	5	40
6.0	2.4	10	10
5.0	2.5	20	5
5.0	0.0	25	0
		73	

Mielės

Pavadinimas

Safale US-05(56), I-os kartos 200g

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Dribsniai salinami atskirai 30min. 50C, po to supilami į puodą.

Salinimas:

45 - 5min.

55 - 5min.

65 - 60min.

73C - 30min.

78C - 10min. ir tekinimas

Airiška kerpena - 5 g. - 15 min.

Paskutinė porcija apyniu dedama atvesinant misa.

Burbuliavimas baigėsi - 2014 06 25

Perpylimas į kitą fermenterį nusodinimui - 2014 06 26

Pilstymas - 2014 06 28-29