

Ex

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2014-06-25 13:10:19
Receptas modifikuotas: 2014-06-25 13:38:24

OG: 1.057
FG: 1.011
ABV: 6.0 %
IBU: 29
EBC: 8
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 5.000 | 95.8 |
| Glikozė (užgazavimui) | 0.0 | 0.120 | 2.3 |
| Rūgštusis salyklas „Sauermalz“ | 6.0 | 0.100 | 1.9 |
| | | <u>5.220</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------|----------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Fuggle (U.K.) | Granulės | - | 5.0 | 18.6 | 30 | 60 |
| Fuggle (U.K.) | Granulės | - | 5.0 | 7.7 | 25 | 15 |
| Fuggle (U.K.) | Granulės | - | 5.0 | 3.1 | 25 | 5 |
| Fuggle (U.K.) | Granulės | - | 5.0 | 0.0 | 20 | 0 |
| | | | | | <u>100</u> | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 12.0 |

Pastabos

Eksperimentas!

Tema forume:

<http://www.atvirasalus.lt/forum/topic.php?id=343&page=51#post-12916>

10L - verdama iškart

10L - paliekama iki ryto (7-8 valandom) ir tik tada verdama

Apynius prisitaikom 10-čiai litrų

Numatoma bendra virimo data: 2014 rugpjūčio 15-17 dienomis

Pasikeitus aplinkybėm, data gali būti keičiama (privaloma suderint su Peckeliu ir/arba manim)