

# Ex

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Šviesusis 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)



2019-11-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

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

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

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)