

# Šviesusis elis (Mindauginių) 2014 07 03

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Rimantassp  
Receptas sukurtas: 2014-06-30 21:53:37  
Receptas modifikuotas: 2014-07-17 16:28:18

OG: 1.050  
FG: 1.009  
ABV: 5.5 %  
IBU: 18  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-21

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	2.750	61.9
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	22.5
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.270	6.1
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.200	4.5
Cukrus	0.0	0.120	2.7
CaraHell	25.0	0.100	2.3
		<u>4.440</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tradition (German)	Spurgai	Virimui (kartumui)	6.0	13.6	20	70
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.0	4.0	10	20
Cascade (U.S.)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.0	0.0	25	0
					<u>55</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56), II-os kartos 200g	12.0

## Pastabos

Virimas 2014 07 03

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

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=KTX7K51>

Salinimas:

45 - 5min.

55 - 5min.

64-63 - 60min.

73C - 30min.

78C - 10min. ir tekinimas

Airiška kerpena - 5 g. - 15 min.

Paskutinė porcija apyniu dedama atvesinant misa.

Burbuliavimas baigėsi - 2014 07 06

Perpylimas į kitą fermenterį nusodinimui - 2014 07 07

Pilstymas - 2014 07 09