El magnifico

Kiekis:	20 litrų
Efektyvumas:	77 %
Stilius:	Flandrijos raudonas elis
Aludaris:	Peckelis
Receptas sukurtas:	2014-08-13 00:56:59
Receptas modifikuotas:	2014-11-13 00:32:15

OG:	1.053
FG:	1.007
ABV:	5.9 %
IBU:	20
EBC:	26
IBU/OG:	0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)

2025-06-11

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vienos salyklas	7.0	3.000	67.4
Kukurūzų dribsniai	2.0	0.500	11.2
Nesalykliniai kviečiai	3.0	0.300	6.7
BEST Pilsen salyklas	4.0	0.250	5.6
Special B	400.3	0.200	4.5
CaraBelge	35.0	0.200	4.5
		4.450	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	2.2	8.1	25	70
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Virimui (kartumui)	2.2	11.4	40	60
					65	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
WLP665 Flemish Ale Blend	120.0

Pastabos

Calcium: 114.0, Magnesium: 10.0, Sodium: 125.0, Sulfate: 145.0, Chloride: 139.0, Bicarbonate: 370.0. Čia tipo Vakarų Flandrijos vanduo.
Manasis - 64/17/10/19/19/258.
Bandom "taisyti" - čiaupo/RO 60/40 + 8 gipso, 5 druskos, 3 CaCl, 8 sodos ir 83 ml 10% r. tekinimui. Vandens 30 ltr. - 12/18.
Jei tik čiaupo - 7 gipso, 6 druskos, 4 sodos ir 70ml 10% r. salinimui bei 63 ml tekinimui.

Salinimas. Kukurūzų dribsniai ir nesalykliniai kviečiai salinam 10 min. 50C vandenyje, pridedant Pils salyklą ir keliam iki 64C 30 min.
Vienos salyklui 10 min. 50C, 30 min. 63C, pridedant dribsnius ir Co, 40 min. 74C, pridedant karamelinius. Tekinam 80C vandeniu.