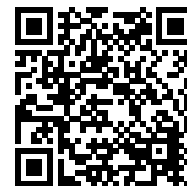


# RAUDONASIS ELIS (Vasaros pabaiga)

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Airiškas raudonas elis  
Aludaris: Rimantassp  
Receptas sukurtas: 2014-08-27 22:00:03  
Receptas modifikuotas: 2014-12-12 16:35:28

OG: 1.050  
FG: 1.013  
ABV: 4.7 %  
IBU: 20  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Vienna salyklas	6.0	2.000	44.3
BEST Red X salyklas	30.0	2.000	44.3
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	4.4
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.200	4.4
Cukrus	0.0	0.110	2.4
		<hr/> 4.510	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.0	14.8	10	70
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.0	4.0	10	20
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.0	1.2	5	10
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.0	0.4	15	1
					<hr/> 40	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale US-05(56) II-kartos

Kiekis (g)

200.0

## Pastabos

Virimas 2014 08 31

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

Uzmaisyimas 1:3 prie 57C.

Salinimas:

55C - 10min.

67 - 60min.

73C - 30min.

78C - 10min. ir tekinimas

Airiška kerpena - 5 g. - 15 min.

Paskutinė porcija apyniu dedama atvesinant misa.

Burbuliavimas baigėsi - 2014 09 05

Perpylimas į kitą fermenterį nusodinimui - 2014 09 06

Pilstymas - 2014 09 08

Nereali spalva ir geras švelnus skonis