

Jankis2

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2015-01-22 21:01:44
Receptas modifikuotas: 2015-02-08 08:53:23

OG: 1.049
FG: 1.014
ABV: 4.6 %
IBU: 45
EBC: 9
IBU/OG: 0.91 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-09

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 4.560 | 95.8 |
| BEST Munich salyklas | 15.0 | 0.200 | 4.2 |
| | | <u>4.760</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------|----------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| Citra | Granulės | Pirmam misos apyniavimui | 13.1 | 6.6 | 4 | 70 |
| Citra | Granulės | Virimui (kartumui) | 13.1 | 11.7 | 8 | 60 |
| Citra | Granulės | Aromatui (virimui) | 13.1 | 14.2 | 14 | 25 |
| Citra | Granulės | Aromatui (virimui) | 13.1 | 7.9 | 18 | 8 |
| Citra | Granulės | Aromatui (virimui) | 13.1 | 4.3 | 18 | 4 |
| Cascade (U.S.) | Granulės | Sausam apyniavimui | 5.0 | 0.0 | 24 | 0 |
| Citra | Granulės | Sausam apyniavimui | 13.1 | 0.0 | 24 | 0 |
| | | | | | <u>110</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Safale US-05(56) | 360.0 |

Pastabos

Salinimas: 53/68/74/77 - 10/50/10/tekinam
Fermentacija 19 - 20C
8 g gipso, 1.3 druskos, 57/50 ml r. pH 5.5
Ca/Mg/Na/Cl/SO4 - 117/17/25/40/145

Recepto idėja - Gvolko Peilas")