

# Žaliapurvių elis

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Britiškas rudas elis  
Aludaris: Zaišys  
Receptas sukurtas: 2015-04-28 14:18:20  
Receptas modifikuotas: 2016-04-18 18:00:31

OG: 1.051  
FG: 1.012  
ABV: 5.1 %  
IBU: 27  
EBC: 39  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Viking malt pilsnerio salyklas  
Karamelinis salyklas (čekiškas, Medėja)  
BEST Red X salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.500	84.9
500.8	0.400	7.5
30.0	<u>0.400</u>	7.5
	5.300	

## Apyniai

### Pavadinimas

Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai  
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai  
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai  
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai  
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai  
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai  
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai

### Forma

Spurgai  
Spurgai  
Spurgai  
Spurgai  
Spurgai  
Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.0	4.7	15	60
3.0	4.4	15	50
3.0	4.1	15	40
3.0	4.8	20	30
3.0	3.8	20	20
3.0	2.3	20	10
3.0	3.1	<u>50</u>	5
		155	

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M07 British Ale

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Apyniai is Zaliapurviu kaimo. Ruis nera zinoma (krikstatevis juos jau ten rado, kai atsikrauste i sodyba), bet turiu ju pora kilogramu (dziovintu), tad alus "pakartojamas". Plius tie apyniai ten nenustoja augti :)  
Atlikus "Arbateles" testa, gavosi, kad AA yra (labai apytiksliai) apie 3. Tad receptas pakoreguotas, siekiant isgauti mazdaug 27 IBU.

Salinimas 1 val prie 65-69 laipsniu.