

Gintarinis elis 2010 - iš salyklo+

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2015-07-06 12:45:39
Receptas modifikuotas: 2015-07-06 14:13:12

OG: 1.050
FG: 1.010
ABV: 5.3 %
IBU: 18
EBC: 19
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Melanoidinas
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'
BEST Rūgštinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.500	80.4
70.1	0.500	8.9
50.0	0.500	8.9
8.0	0.100	1.8
	<u>5.600</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (Czech)
Saaz (Czech)

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

4.0
4.0

IBU

14.4
3.5

Kiekis (g)

30
20
50

Laikas

60
10

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

5 g airiškos kerpenos (15 min. virimo)

Vienu užpylimu 1:3, salinimas

65> 62c° 80 min

tekinant po pora užpylimu 80c° h2o iki reikiamo misos kiekio