

# 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)



2025-04-25

## 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