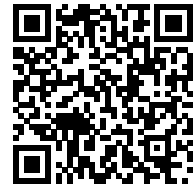


# Petro Irisas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2016-07-31 17:44:11  
Receptas modifikuotas: 2016-08-19 19:43:29

OG: 1.061  
FG: 1.014  
ABV: 6.2 %  
IBU: 23  
EBC: 30  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja slyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis slyklas (Čekiškas)  
Karamelinis slyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.6	5.400	90.0
200.6	0.600	10.0
	<u>6.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Tradition

### Forma

-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

13.0  
6.0

### IBU

20.3  
2.5

### Kiekis (g)

15  
20  
35

### Laikas

60  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

2016 Petro Irisas  
virta 2016 07 31  
pilstyta 2016 08 19  
Trečias bandymas

Mielės šį kartą elio, turėtų gautis jau tikras elis :)  
Apyniai jau sustyguoti praeitu virimu, kartumas pats tas.

Salinta 70 min 65-70 C  
Pradinis vandens kiekis 18 l, antras pylimas 14 l palaikant 15 min.

Aušinta vonioje šulinio vandeniu.

pradinis BRIX 15  
galutinis 3,7

Trukau 7 valandas su slyklo malimu.

Fermentery išbuvo 20 dienų, puta vis dar laikėsi, čia US-05 mielių savybė.  
Mielės nuo viršaus paimtos visos, nuo dugno pusė sekančiam virimui.  
Stiprumas kaip ir recepte, sutapo. (OG ir FG idealiai).  
Tirštokas, salstelėjęs, maloniai geriasi.

Galbūt reikėtų truputį daugiau apynių, ypač jei didinsiu kiekį su trečioko keliais litrais.