

Bazinis US-05

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 81 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2018-11-10 18:01:53
Receptas modifikuotas: 2018-12-16 09:55:44

OG: 1.057
FG: 1.008
ABV: 6.4 %
IBU: 13
EBC: 6
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	7.000	100.0
	<hr/> 7.000	

Apyniai

Pavadinimas
Hallertau Blanc
Hallertau Blanc

Forma
Spurgai
Spurgai

Paskirtis
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	8.3	30	10
10.5	4.5	<hr/> 70	2
		100	

Mielės

Pavadinimas
Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)
23.0

Pastabos

39, 40 virimui, **Bazinis US-05**

Legendinis receptas, naujos mielės

7,5 valandos.

Virta 2018-11-10
Pilstyta 2018-11-26

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 69 (pilta į 74), žiemą į 77 gavosi 70. pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 30 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 14 BRIX
Galutinis FG 2 BRIX
pH tekinant pirmą po virimo 6,07
pH 4,38 po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 18 C aplinką, fermentacija prie 14-20 C (nenormaliai svyruojanti mielių linksmoji temperatūra), dvi savaites. Mažai, reiktų tris jei be perpilimo ir mielės iš pakelio.

Mielės pasibaigusiu galiojimu nuo 2017, tai du pakeliai supilti dėl visa ko.

Pilstoma į butelius vienai savaitėi.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės 4,5 E

Salyklas 5 E (0,6 E - 1 kg)

Apyniai 2,3 E (100 g)