

36. su vėjeliu

Kiekis: 31 litras
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: emiiux
Receptas sukurtas: 2019-03-30 11:40:32
Receptas modifikuotas: 2019-04-15 13:47:11

OG: 1.048
FG: 1.010
ABV: 5.0 %
IBU: 22
EBC: 6
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas	3.3	5.200	83.9
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.500	8.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	8.1
		<u>6.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	-	-	12.0	18.2	20	60
Citra	-	-	12.0	3.6	20	5
Citra	-	-	12.0	0.0	<u>10</u>	0
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham (1x naudotos)	150.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	-	7.0 g

Pastabos

Kada fermentacija baigėsi ir OG stabilu bent 2 dienas, numetu temp iki 10c ar mažiau, per kokias 24val, tada pasidarau želatinos tirpalą vandenyje apie 65c (150ml vandens ir 1 arbatinis šaukštelis grynos želatinos 20 litrų alaus, be jokių priedų ir žinoma viskas sanitariai), supilu turinį į alų. Tada 24h ir alus skaidrus.