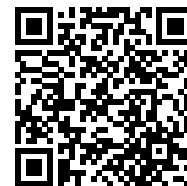


Karamelinis elis

Kiekis: 32 litrai
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2019-04-30 08:45:07
Receptas modifikuotas: 2019-05-22 11:21:59

OG: 1.047
FG: 1.011
ABV: 4.7 %
IBU: 6
EBC: 24
IBU/OG: 0.13 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.500	88.7
208.2	0.700	11.3
	<u>6.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Hallertau Blanc
Hallertau Blanc

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

10.5
10.5

IBU

3.8
2.3

Kiekis (g)

30
70
100

Laikas

4
1

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale 3 karta

Kiekis (g)

200.0

Pastabos

44 virimui, **KARAMELINIS ELIS**

7 valandos.

Virta 2019-05-05

Pilstyta 2019-05-22

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l

Salinta 70 (pilta į 76), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.

Filtruota lėtai

Virta 60 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 12 BRIX

Galutinis FG 3 BRIX

pH po virimo xxxxxx

pH xxxxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 25 C iškart dedant į 18 C aplinką, fermentacija prie 20 C, dvi savaites. Savaitė prie 13C.

Pilstoma į butelius vienai savaitėi.

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

Mielės 0 E
Salyklas 3 E (0,6 E - 1 kg)
Apyniai 2,3 E (100 g)