

#47 Šviesuolis

Kiekis: 45 litrai
Efektyvumas: 94 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: darkas
Receptas sukurtas: 2020-03-31 12:19:40
Receptas modifikuotas: 2020-04-21 11:31:22

OG: 1.047
FG: 1.011
ABV: 4.7 %
IBU: 20
EBC: 5
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Maltosa bazinis salyklas	3.0	7.500	100.0
		<u>7.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Granulės	Virimui (kartumui)	12.9	19.5	25	60
					<u>25</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05 naudotos n karta	500.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	2.5 g

Pastabos

Salinta prie 62 C 90 min., pakelta iki tekimo 78 C per 30min. , ištekinta per 30 min. apie 55 litrai 10 brix misos
Į fermenterius apie 45 litrai OG 11,8 brix
mielės iš 45 alaus
į II fermenterius 20,04,07
#47 SG-6,0brix
#47,1 SG -6.0brix
20,04,21 išpilstyta
#47 FG=6.0brix 30 litrų kegas +180g cukraus
#47.1 FG=5.8brix apie 15 litrų alaus +90g cukraus - į butelius