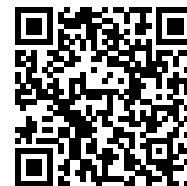


Corona Extra 2

Kiekis: 29 litrai
Efektyvumas: 68 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2020-05-09 17:19:28
Receptas modifikuotas: 2020-05-25 22:15:22

OG: 1.063
FG: 1.010
ABV: 7.1 %
IBU: 3
EBC: 8
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	9.000	100.0
	<hr/> 9.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Blanc	Spurgai	Sausam apyniavimui	10.5	0.0	100	4320
Hallertau Blanc	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.5	3.2	<hr/> 100	1
					200	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safbrew Abbaye 2 kartos	200.0

Pastabos

49 virimui, **Corona Extra 2**

7,5 valandos.

Virta 2020-05-10
Pilstyta 2020-05-25

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 70 (pilta į 78), pabaiga su 65. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 20 min. Stiprokai, dangtis pusiau atidengtas.

Pradinis OG 15,5 BRIX

Po 4 dienų apie 6 BRIX, didelė puta, molio spalva

po 10 dienų 2,5 BRIX, viršuje gana skaidrus

Galutinis FG xx BRIX
pH po virimo 5,78
pH xx po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 14 C aplinką, fermentacija 15 d. kelis kartus pajudinant, gal ant 5 ir 10 dienų.

Pilstoma į butelius vienai savaitei prie 22C.
Sausas apyniavimas 100 g tris dienas.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukšteliis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 0 E
Salyklas 5,4 E (0,6 E - 1 kg)
Apyniai 5 E (200 g)