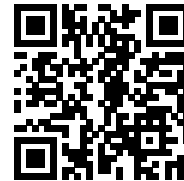


# Gintaras

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis  
Aludaris: AndriusK  
Receptas sukurtas: 2021-12-04 11:14:12  
Receptas modifikuotas: 2021-12-14 14:29:39

OG: 1.062  
FG: 1.005  
ABV: 7.5 %  
IBU: 24  
EBC: 28  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklas  
Maltosos karamelinis

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
8.5	6.800	93.2
204.4	0.500	6.8
	<u>7.300</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Willamette  
Willamette

### Forma Paskirtis

-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.5	14.9	40	60
4.5	9.2	<u>50</u>	15
		90	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Nžn ko taip sausai suvalge...

Gal kokia laukinė mielė įsisuko.

Pagedimo nejaučiu. ( bet čia gal burna tokia)

Kolkas apyniai ima viršų ir alko jaučiasi.

Mielės buvo po vienos fermentacijos ( stiklainyje nusede apie 250 ml ,šaldytuve 3 savaites prieš supilant į misą apie 6 h šilo kambario temperatūroje) + puse pakelio US-05 sausų po paros neveiknumo supyliau į fermenterį.

fermentacija buvo tolygi - be jokio super aktyvumo.