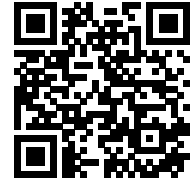


# Šviesybė

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Belgiškas šviesus elis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2013-11-16 22:30:40  
Receptas modifikuotas: 2014-04-23 23:06:11

OG: 1.127  
FG: 1.034  
ABV: 12.2 %  
IBU: 28  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas          | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)   | Kiekis (%) |
|----------------------|--------------|---------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas | 4.0          | 3.700         | 30.3       |
| BEST Pilsen salyklas | 4.0          | 3.700         | 30.3       |
| Halcyon Pale Ale     | 6.0          | 1.550         | 12.7       |
| Halcyon Pale Ale     | 6.0          | 1.550         | 12.7       |
| Kukurūzų dribsniai   | 2.0          | 0.500         | 4.1        |
| Kukurūzų dribsniai   | 2.0          | 0.500         | 4.1        |
| Invertuotas cukrus   | 0.0          | 0.250         | 2.0        |
| Invertuotas cukrus   | 0.0          | 0.250         | 2.0        |
| Kviečiai             | 3.0          | 0.100         | 0.8        |
| Kviečiai             | 3.0          | 0.100         | 0.8        |
|                      |              | <u>12.200</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas                | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------------|----------|--------------------|--------|-----|------------|--------|
| Hersbrucker (German)       | Granulės | Virimui (kartumui) | 4.1    | 9.3 | 40         | 60     |
| Hersbrucker (German)       | Granulės | Virimui (kartumui) | 4.1    | 9.3 | 40         | 60     |
| Styrian Golding (Slovenia) | Granulės | Virimui (kartumui) | 5.0    | 5.0 | 23         | 30     |
| Styrian Golding (Slovenia) | Granulės | Virimui (kartumui) | 5.0    | 5.0 | <u>23</u>  | 30     |
|                            |          |                    |        |     | 126        |        |

## Mielės

| Pavadinimas  | Kiekis (g) |
|--------------|------------|
| Safbrew T-58 | 11.0       |
| Safbrew T-58 | 11.0       |

## Pastabos

Kukurūzams, kviečiams ir Pale Ale - protein restas 15 min, po to visiems singlas 65 C 60 min, tekinam 77, verdam, šaldom iki 18, fermentacija prie 24 C 5 dienas, antrinė 2 savaitės prie 0 C - -1 C. Tipu Laffe.  
+ 2 g CaSO4, 65 ml H2PO4 salinimui.  
Mielėms - 1,2 starteris.  
Po 5 parų - 1.021. Dviems savaitėms į šaltąją.)  
Buteliuojamas -1C temperatūros.