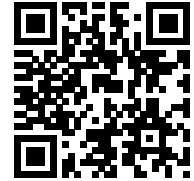


# Akela

Kiekis: 22 litras  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-01-04 23:55:26  
Receptas modifikuotas: 2014-06-01 21:52:02

OG: 1.083  
FG: 1.011  
ABV: 9.5 %  
IBU: 31  
EBC: 56  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Belgiškas pilsnerio salyklas	3.0	5.850	81.0
Tamsus karamelinis sirupas	30.0	0.480	6.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.400	5.5
Cukrus (invertuotas)	0.0	0.390	5.4
Candi sirupas 180-220	200.2	0.100	1.4
		<u>7.220</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	Granulės	Virimui (kartumui)	4.0	27.4	70	90
Saaz (Czech)	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	4.0	3.6	15	20
Saaz (Czech)	Granulės	Sausam apyniavimui	4.0	0.0	<u>32</u>	0
					117	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
3787 HG (šlapios)	540.0

## Pastabos

Vanduo: Achel Ca 64, CO3 157, Cl 24, Mg 7, Na 12, SO4 28.

Ruošiam: čiaupo/RO - 60/40 + 1 g gipso, 1 g CaCl ir 0.7 g kalkių. Salinimui 77 ml H2PO4.

Salinimas: 67 C - 30 min, keliam iki 69 - 45 min, keliam iki 77 - 20 min. ir tekinam.

Mielės prie 18 C, fermentacija 3 dienas prie 25 C, 5 dienas prie 22-23 C, antrinė 5 dienas prie 15 C, tretinė su sausu apyniavimu 3-4 savaitės prie 0 C. Refermentacija buteliuose su 0.5 ltr. 3787 HG starteriu.