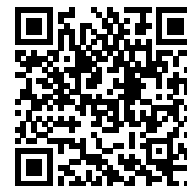


# Ruginis Pale Ale

Kiekis: 21 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: Donatas  
Receptas sukurtas: 2014-02-04 16:06:53  
Receptas modifikuotas: 2014-02-22 18:24:11

OG: 1.059  
FG: 1.015  
ABV: 5.8 %  
IBU: 32  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas  
Rugių salyklas  
Melanoidinas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	5.000	80.0
6.0	1.000	16.0
70.1	<u>0.250</u>	4.0
	6.250	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Bravo	Spurgai	Virimui (kartumui)
Bravo	Spurgai	Aromatui (virimui)
Nugget	Spurgai	Aromatui (virimui)
Columbus	Spurgai	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
17.3	17.9	10	60
17.3	7.9	5	40
15.6	5.9	10	10
17.1	0.4	<u>5</u>	1
		30	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale US-05(56)

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

### Salinimas:

- pilama 10L / 55°C vandens;
- 15 min ~50°C (1:1.6);
- pilama 5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:2.4);
- 1/2 misos užverdama ir grąžinama atgal
- 10 min ~78°C
- tekinama ~80°C vandeniui (16L);