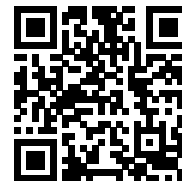


Kiečių elis

Kiekis: 8 litrai
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2011-08-08 10:19:31
Receptas modifikuotas: 2011-10-04 08:50:36

OG: 1.070
FG: 1.012
ABV: 7.6 %
IBU: 21
EBC: 26
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kupiškio pilsnerio salyklas
Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')
CaraCrystal

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.900	66.7
15.0	0.700	24.6
120.1	0.250	8.8
	<u>2.850</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Kietis (Artemisia vulgaris)
Kietis (Artemisia vulgaris)
Kietis (Artemisia vulgaris)

Forma Paskirtis

-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
2.0	13.3	30	45
2.0	5.6	15	30
2.0	2.6	15	10
		<u>60</u>	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)

6.0

Pastabos

Salinimas:
~55-60 °C - 60 min.
--> 70 °C
70 °C - 15 min.

Miežių salyklai, fermentuoti kvietinio alaus mielėmis, todėl galima vadinti garo alumi (Dampfbier). Tradiciškai jis būna silpnai apyniuotas, ir šitam aluj kartumo beveik nesijaučia, veikiau saldumo, ypač nuo vėliau dedamų kiečių. Sumečiau likusį virš metų laikytą rūkytą salyklą, todėl kvapo mažai likę.