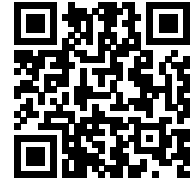


# Citreliis

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: traskis  
Receptas sukurtas: 2014-06-14 10:08:38  
Receptas modifikuotas: 2014-07-04 18:02:33

OG: 1.063  
FG: 1.021  
ABV: 5.5 %  
IBU: 36  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.300	84.1
Amber	50.0	0.500	7.9
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.300	4.8
CaraAmber	60.0	0.200	3.2
		<u>6.300</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	Granulės	Virimui (kartumui)	13.8	11.4	7	60
Citra	Granulės	Virimui (kartumui)	13.8	11.4	8	40
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	13.8	9.9	10	20
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	13.8	3.2	10	5
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	13.8	0.0	10	0
					<u>45</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	200.0

## Pastabos

10min-56C  
90min-66C  
15min-78C  
tekinama 85C vandeniu  
Fermentacijos aplinka +16C