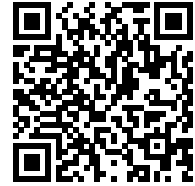


# Žaliapurvių elis

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Britiškas rudas elis  
Aludaris: Zaišys  
Receptas sukurtas: 2015-04-28 14:18:20  
Receptas modifikuotas: 2016-04-18 18:00:31

OG: 1.051  
FG: 1.012  
ABV: 5.1 %  
IBU: 27  
EBC: 39  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-14

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Viking malt pilsnerio salyklas  
Karamelinis salyklas (čekiškas, Medėja)  
BEST Red X salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.500	84.9
500.8	0.400	7.5
30.0	<u>0.400</u>	7.5
	5.300	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai	Spurgai	Virimui (kartumui)
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai	Spurgai	Virimui (kartumui)
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai	Spurgai	Virimui (kartumui)
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai	Spurgai	Aromatui (virimui)
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai	Spurgai	Aromatui (virimui)
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai	Spurgai	Virimui (kartumui)
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai	Spurgai	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.0	4.7	15	60
3.0	4.4	15	50
3.0	4.1	15	40
3.0	4.8	20	30
3.0	3.8	20	20
3.0	2.3	20	10
3.0	3.1	<u>50</u>	5
		155	

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M07 British Ale

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Apyniai is Zaliapurviu kaimo. Ruis nera zinoma (krikstatevis juos jau ten rado, kai atsikrauste i sodyba), bet turiu ju pora kilogramu (dziovintu), tad alus "pakartojamas". Plius tie apyniai ten nenustoja augti :)  
Atlikus "Arbateles" testa, gavosi, kad AA yra (labai apytiksliai) apie 3. Tad receptas pakoreguotas, siekiant isgauti mazdaug 27 IBU.

Salinimas 1 val prie 65-69 laipsniu.