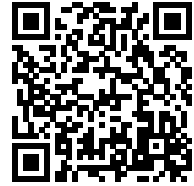


# Hogis

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 62 %  
Stilius: Belgiškas šviesus elis  
Aludaris: Zydrius  
Receptas sukurtas: 2012-01-30 11:11:59  
Receptas modifikuotas: 2012-03-21 20:09:56

OG: 1.043  
FG: 1.006  
ABV: 4.8 %  
IBU: 17  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	1.700	34.9
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	1.360	27.9
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.910	18.7
Bazinis salyklas Pils	3.0	0.450	9.2
CaraHell	25.0	0.230	4.7
Avižiniai dribsniai	4.0	0.110	2.3
Miežiniai dribsniai	3.0	0.110	2.3
		<u>4.870</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kent Golding (U.K.)	-	-	4.0	13.1	28	60
Kent Golding (U.K.)	-	-	4.0	3.2	14	15
Spalt Select (German)	-	-	5.0	0.7	<u>14</u>	2
					56	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Brewferm Blanche	100.0

## Pastabos

+66-62 C - 110min salinam  
+78C - tekinam

7g. apelsino žievelės - 15min.  
3/4 arbatinio šaukštelio maltos kalendros - 15min.  
1/4 arbatinio šaukštelio maltų kmynų - 15min.

-  
12g. apelsino žievelės - 2min.  
1/2 arbatinio šaukštelio maltos kalendros - 2min.  
1/4 arbatinio šaukštelio maltų kmynų - 2min.