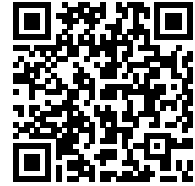


# Gorica

Kiekis: 50 litrų  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Belgiškas šviesus elis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2019-02-04 14:24:51  
Receptas modifikuotas: 2019-02-09 21:24:55

OG: 1.050  
FG: 1.009  
ABV: 5.3 %  
IBU: 18  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Best Pils salyklas	3.0	6.000	63.2
BEST Munich salyklas	15.5	3.000	31.6
CaraBelge salyklas	32.5	0.500	5.3
		<u>9.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fuggle (UK)	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	4.5	5.6	20	80
Fuggle (UK)	Granulės	Virimui (kartumui)	4.5	12.0	50	60
Styrian Dana	Granulės	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	50	0
Styrian Cardinal	Granulės	Sausam apyniavimui	9.8	0.0	50	0
Styrian Dragon	Granulės	Sausam apyniavimui	7.3	0.0	50	0
Styrian Kolibri	Granulės	Sausam apyniavimui	6.0	0.0	50	0
Styrian Fox	Granulės	Sausam apyniavimui	7.0	0.0	50	0
Styrian Wolf	Granulės	Sausam apyniavimui	13.4	0.0	<u>50</u>	0
					370	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safbrew Abbaye	22.0

## Pastabos

Bandymėlis tokis. Darom šviesų belgą ir žiūrime Styrian. Visus, ką turime. Ką jie duoda, kuo skirtingi.  
RO/čiaupo 1/1, 25/40, likusį vandenį koreguojame pagal preboil OG (60 l apie 10.2 OG, kad 50 būtų kap rėk. 4.5/0/3/3 druskos.  
Analitė:

88.7 10.0 20.2 52.3 52.6

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=P9PWY6B>

Salinimas:

63C singlas.

Fermentacija 18C.

Po fermentacijos perpilama į šešis skirtingus nedidelius fermenterius po 8 litrus kažkur ir šaltai užapyniuojama šešiais skirtingais Styrian`ais.