

Belle

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Saison
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2013-07-25 23:45:43
Receptas modifikuotas: 2014-02-27 09:29:31

OG: 1.048
FG: 1.002
ABV: 6.0 %
IBU: 30
EBC: 14
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2025-06-24

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.050	81.3
Medus	2.0	0.200	5.3
Speltos dribsniai	3.0	0.200	5.3
Aviečių sultys	125.1	0.200	5.3
Miuncheno salyklas	15.0	0.100	2.7
		3.750	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Warrior	Granulės	Virimui (kartumui)	16.7	30.2	12	60
Citrinvytis (Schisandra chinensis)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	4	5
Citrinų cedra	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	5	1
Vaistinė dirvuolė (Agrimonia eupatoria)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	7	1
Apelsinų cedra	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	10	1
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Sausam apyniavimui	5.0	0.0	10	0
Hersbrucker (German)	Granulės	Sausam apyniavimui	4.0	0.0	7	0
Juodieji pipirai	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	2	0
East Kent Golding (U.K.)	Spurgai	Sausam apyniavimui	4.0	0.0	10	0
					67	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Belle Saison	12.0

Pastabos

Vanduo čiaupo + 4 g gipso, 3 g CaCl. Salinimui 24 ml, tekinimui 23 ml 20% fosforo r.
Verdant pridėti 17 ml fosforo r., kad pH gauti apie 5,1-5,2.
Salinimas: dribsnius ir miuncheną 40 min mirkom 40C, po to viską prie 63 laipsnių 60 min. arba iki neigiamo jodo testo. Ir gal kokią žolikę į temą sugalvosiu, kol virsiu:)