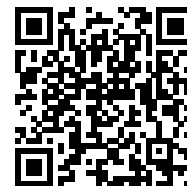


# Blanche Fondoichlandas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Valodia  
Receptas sukurtas: 2013-09-10 09:36:01  
Receptas modifikuotas: 2013-09-28 16:47:41

OG: 1.050  
FG: 1.013  
ABV: 4.9 %  
IBU: 17  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas  
Kvietinis salyklas (tamsus)  
CaraHell  
CaraPils

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.000	40.0
15.0	2.000	40.0
25.0	0.500	10.0
5.0	0.500	10.0
	<u>5.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Simcoe  
Spalt Select (German)  
Apelsinu ir citrinu zieveles  
Spalt Select (German)

### Forma

Granulės  
Granulės  
-  
Granulės

### Paskirtis

Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

13.0  
5.0  
1.0  
5.0

### IBU

13.2  
3.3  
0.1  
0.8

### Kiekis (g)

10  
10  
5  
10  
35

### Laikas

30  
15  
5  
3

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Salinimas su protein rest'u:

1. 10L 55°C vandens (2/5 distiliatas, 3/5 gręžinio) -> 15 min ~50°C
2. 6L 100°C vandens -> 60 min ~68°C
3. 3L 100°C mentalo -> 15 min ir Tekinam pirmoką
5. Tekinam antroką, trečioką ~78° vandeniu su 15 min pauzēm