

Blanche

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 59 %
Stilius: Witbier
Aludaris: julius47
Receptas sukurtas: 2013-10-10 21:49:18
Receptas modifikuotas: 2014-09-19 07:48:50

OG: 1.040
FG: 1.010
ABV: 3.9 %
IBU: 22
EBC: 6
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-06-24

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Belgiškas kvietinis salyklas	3.0	2.000	40.0
Belgiškas pilsnerio salyklas	3.0	1.900	38.0
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.400	8.0
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	8.0
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.300	6.0
		5.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	-	4.0	22.0	50	60
Curacao	-	-	0.5	0.4	15	15
Kalendra	-	-	0.0	0.0	6	15
					71	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Blanche	12.0

Pastabos

Salinta virš 1,5 val. 67-65 C.
Pirminė fermentacija užtruko 9 dienas, tačiau ir devintą dieną dar šiek tiek burbuliavo, tačiau, kadangi FG nebesikeitė, daugiau nebelaukti ir išpilstyta.
Efektyvumas gavosi nekoks, OG tik 1040.
Bet šiaip atrodo alus gan neblogas, jau pilstant į butelius buvo visai skanus. Ragautas praėjus 4 dienoms po išpilstymo, skonis dar šiek tiek pagerėjęs, tačiau dar reikia palaikyti.