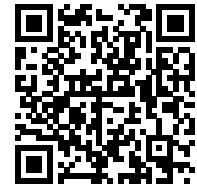


# Gabrėlų blonde 7THG

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Belgiškas Blond elis  
Aludaris: Gytis  
Receptas sukurtas: 2014-02-07 22:04:03  
Receptas modifikuotas: 2014-03-29 22:46:19

OG: 1.062  
FG: 1.009  
ABV: 6.9 %  
IBU: 20  
EBC: 17  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Čekiškas pils salyklas	3.0	3.200	61.0
Abbey	50.0	0.500	9.5
Miuncheno salyklas	22.0	0.400	7.6
Cukrus	20.0	0.350	6.7
Kukurūziniai dribsniai	2.0	0.300	5.7
CaraHell	25.0	0.300	5.7
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	0.200	3.8
		<hr/> 5.250	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	16.1	8.4	5	60
Spalt Select (German)	-	-	6.0	8.1	13	60
Saaz (Czech)	-	-	3.9	3.0	15	15
Saaz (Czech)	-	-	3.0	0.9	15	5
					<hr/> 48	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Trappist High Gravity	100.0

## Pastabos

50C -- 20 min

65C -- 45 min

70C -- 30 min

82C->76C -->

Misa iki cukraus turėtų būti 1.059

Fermentacija 17C

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=KTXKV8X>