

Belle II

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Saison
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-04-13 18:49:56
Receptas modifikuotas: 2014-10-08 20:48:29

OG: 1.054
FG: 1.001
ABV: 7.0 %
IBU: 28
EBC: 24
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.470	50.8
Halcyon Pale Ale	6.0	0.800	16.5
Granatų sultys	125.1	0.667	13.7
Golden Promise Pale Ale	6.0	0.300	6.2
Medus	2.0	0.222	4.6
Spelta salyklas	3.0	0.222	4.6
Nesalykliniai kviečiai	3.0	0.180	3.7
		<u>4.861</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Warrior	Granulės	Virimui (kartumui)	16.7	27.8	13	60
Vaistinė dirvuolė (Agrimonia eupatoria)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	11	1
Apelsinų cedra	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	17	1
Hersbrucker (German)	Granulės	Sausam apyniavimui	4.0	0.0	8	0
Juodieji pipirai	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	3	0
East Kent Golding (U.K.)	Spurgai	Sausam apyniavimui	4.0	0.0	11	0
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Sausam apyniavimui	5.0	0.0	11	0
Laimo lapai	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	<u>3</u>	0
					77	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Belle Saison	130.0

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: kviečius ir GP 10 min mirkom 50C, 30 min 65C, po to viską prie 65 laipsnių 60 min. darom 1/3 dekokcija, keliam iki 72C 20 min., keliam iki 77C, tekinam.

Granatų sultys - į antrinę su sausu apyniavimu.