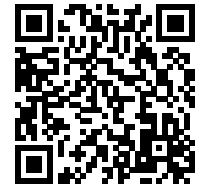


# Blonde ale (Independence)

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Rimantassp  
Receptas sukurtas: 2014-10-13 10:03:56  
Receptas modifikuotas: 2015-01-09 21:33:25

OG: 1.051  
FG: 1.010  
ABV: 5.3 %  
IBU: 21  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.000	58.6
BEST Kvietinis salyklas	4.0	1.000	19.5
BEST Vienna salyklas	6.0	1.000	19.5
Cukrus	0.0	0.120	2.3
		<u>5.120</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	Spurgai	Virimui (kartumui)	15.6	16.5	12	60
Nugget	Spurgai	Aromatui (virimui)	15.6	3.4	5	15
Nugget	Spurgai	Aromatui (virimui)	15.6	0.9	<u>16</u>	1
					33	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	11.0

## Pastabos

Virimas 2014 10 25  
<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=2NG1NKY>  
Uzmaisyimas 1:3,5 prie 47C. 8,5l virintas vanduo, 8,5l tiesiai is krano.  
Salinimas:  
45C - 5min.  
55C - 10min.  
66 - 50min.  
73C - 30min.  
78C - 10min. ir tekinimas  
Airiška kerpena - 5g. - 15min.  
Paskutinė porcija apyniu dedama atvesinant misa.  
Fermentacija - 14C aplinkoje, alaus 17C.  
Burbuliavimas baigėsi - 2014 10 28 prie 1.019. 2014 10 29 - 1.015. 2014 10 30 - 1.013.  
Perpylimas į kitą fermenterį nusodinimui - 2014 11 02  
Pilstymas - 2014 11 04 - 1.010  
Paskutinis butelis išgertas 2015 01 09 - labai skanus alus