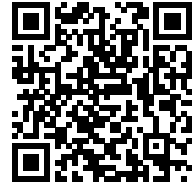


# Blonde ale 2015 09 05

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Rimantassp  
Receptas sukurtas: 2015-09-03 23:00:41  
Receptas modifikuotas: 2015-12-21 21:28:00

OG: 1.052  
FG: 1.013  
ABV: 5.2 %  
IBU: 20  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsen salyklas, Aluteks	4.0	3.460	64.4
BEST Kvietinis salyklas	4.0	1.000	18.6
BEST Munich salyklas	15.0	0.540	10.1
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.200	3.7
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.0	0.170	3.2
		<hr/> 5.370	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Green Bullet (New Zealand)	Granulės	Virimui (kartumui)	12.5	13.0	10	60
Green Bullet (New Zealand)	Granulės	Aromatui (virimui)	12.5	6.4	10	15
Green Bullet (New Zealand)	Granulės	Aromatui (virimui)	12.5	0.3	5	1
					<hr/> 25	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
M07 British Ale	12.0

## Pastabos

Virimas 2015 09 05

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=4XX44FX>

Uzmaisyimas 1:2,83 prie 47C.

Salinimas:

45C - 5min.

55C - 10min.

66C - 30min.

73C - 30min.

78C - 10min.

Paskutinė porcija apyniu dedama atvesinant misa.

Burbuliavimas prasidedo anksti ryte. alaus T-24C. Po pietu Išnešta į rūšį, vakare alus 23C. Burbuliavimas labai intensyvus.

Burbuliavimas baigėsi 2015 09 08, 1.014, 18C.

Perpylimas į kitą fermenterį nusodinimui 2015 09 11, 1.012

Pilstymas - 2015 09 15 - 1.011

2015 12 21 išgertas paskutinis butelis: tvirto kūno, karbonizacija aukšta, puta tiršta ir patvari, skonis geras