

# ardennes 6 (2016 ed.)

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Belgiškas Blond elis  
Aludaris: Gytis  
Receptas sukurtas: 2016-01-02 18:20:27  
Receptas modifikuotas: 2016-05-11 11:08:05

OG: 1.062  
FG: 1.016  
ABV: 6.0 %  
IBU: 21  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.000	56.6
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.900	35.8
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.300	5.7
Abbey Malt	45.0	0.100	1.9
		<hr/> 5.300	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (CZ)	Granulės	-	3.9	9.6	20	60
Amarillo	Granulės	-	9.6	11.8	10	60
					<hr/> 30	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 3522: Belgian Ardennes	182.0
Brewferm Top	6.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Apelsinų žievelė (karčioji)	Virimui	30 min.	30.0 g

## Pastabos

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

F.r. 30 gr mash + 27gr sparge, ph ->5,5

Vanduo 16.2+18

4gr CaCl2 + 2gr CaSO4. pH 5,45.

64C -- 60 min

72C -- 20 min

73C ->

Virti 90 min

Fermentacija 18-19C.

Iš pradžių įvestos Brewerm Top, maždaug po paros Belgian Ardennes pyragas apie 150 ml, svoris nurodytas recepte. Dabar gal Ardennes dėčiau anksčiau.

Aš recepto nekartosiu, ieškosiu kitų mielių.