

thg 6

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 66 %
Stilius: Belgiškas Blond elis
Aludaris: Gytis
Receptas sukurtas: 2011-11-18 16:18:44
Receptas modifikuotas: 2012-09-09 15:52:05

OG: 1.060
FG: 1.010
ABV: 6.5 %
IBU: 24
EBC: 14
IBU/OG: 0.40 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Belgiškas pilsnerio salyklas | 3.0 | 3.290 | 65.7 |
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 1.260 | 25.2 |
| Cukrus | 0.0 | 0.350 | 7.0 |
| CaraCrystal | 120.1 | 0.108 | 2.2 |
| | | <u>5.008</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Kent Golding (U.K.) | - | - | 5.5 | 17.4 | 27 | 60 |
| Saaz (Czech) | - | - | 3.1 | 5.1 | 14 | 60 |
| Saaz (Czech) | - | - | 3.1 | 1.7 | 6 | 30 |
| Saaz (Czech) | - | - | 3.1 | 0.0 | 10 | 0 |
| | | | | | <u>57</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Wyeast Trappist High Gravity | 100.0 |

Pastabos

59C -- 15 min
63C -- 60 min
69C -- 15 min

Fermentacija nuo 20C.