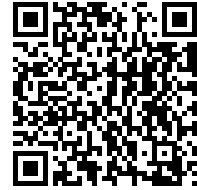


# Baltas belgiškas - Hoegarden balto klonas

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 96 %  
Stilius: Belgiškas Blond elis  
Aludaris: g12  
Receptas sukurtas: 2011-02-22 22:16:41  
Receptas modifikuotas: 2011-07-26 21:17:35

OG: 1.092  
FG: 1.023  
ABV: 9.0 %  
IBU: 13  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.14 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|                              | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas             | 4.0          | 5.000        | 53.2       |
| Kvietinis salyklas (šviesus) | 3.0          | 3.000        | 31.9       |
| Kvietiniai dribsniai         | 3.0          | 0.700        | 7.4        |
| Avižiniai dribsniai          | 4.0          | 0.700        | 7.4        |
|                              |              | <u>9.400</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

|                     | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|-------|-----------|--------|-----|------------|--------|
| Kent Golding (U.K.) | -     | -         | 4.0    | 4.2 | 20         | 60     |
| Magnum              | -     | -         | 13.0   | 8.2 | 12         | 60     |
| curacao             | -     | -         | 0.0    | 0.0 | 2          | 10     |
| Kent Golding (U.K.) | -     | -         | 4.0    | 0.8 | 10         | 10     |
| kalendra            | -     | -         | 1.0    | 0.0 | <u>1</u>   | 5      |
|                     |       |           |        |     | 45         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

|                  | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Brewferm Blanche | 12.0       |

## Pastabos

### Batch Notes:

Strike for 35C, rest 20'.  
slowly (20') heat 1/3 to 65C, rest up to 25'.  
slowly bring to boil, boil up to 25'.  
Add back, T=52C, rest 5'.  
slowly heat 1/3 to boiling, boil up to 25'.  
Add back, T=65C, rest up to 50'.  
slowly heat 1/3 to boiling, boil 5'.  
Add back for mashout (77C).