

# Grand Cru

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Flandrijos raudonas elis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2016-08-16 22:41:14  
Receptas modifikuotas: 2016-10-27 18:00:59

OG: 1.051  
FG: 1.010  
ABV: 5.4 %  
IBU: 18  
EBC: 24  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-05-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Vienna salyklas	9.0	1.950	36.3
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.660	30.9
BEST Munich salyklas	15.5	1.000	18.6
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.5	0.190	3.5
BEST Caramel Munich II salyklas	120.5	0.190	3.5
Special B salyklas	291.0	0.190	3.5
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.190	3.5
		<u>5.370</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertauer Tradition	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	4.3	11.0	25	80
Hallertauer Tradition	Spurgai	Virimui (kartumui)	4.3	6.7	<u>20</u>	40
					45	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 3763: Roeselare Ale Blend	350.0

## Pastabos

Reiks Flandrijos vandens paieškot...

Calcium: 114.0, Magnesium: 10.0, Sodium: 125.0, Sulfate: 145.0, Chloride: 139.0, Bicarbonate: 370.0. Čia tipo Vakarų Flandrijos vanduo. Bandom "taisyti" - 4 gipso, 5 druskos. 1/3.65 ml salinimui/tekinimui. Vandens 34 ltr. - 16/18.

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2  
131.4 17.0 62.1 93.9 89.3

Singlas 68C 90 min.