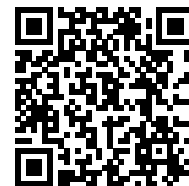


# Top`inis belgas

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Klonuotas alus  
Aludaris: Žaldokas  
Receptas sukurtas: 2011-12-19 15:28:40  
Receptas modifikuotas: 2011-12-21 19:38:14

OG: 1.081  
FG: 1.020  
ABV: 7.9 %  
IBU: 22  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklas  
Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
7.0	5.000	74.1
15.0	1.750	25.9
	<u>6.750</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (Czech)  
Spalt Select (U.S.)

### Forma

-  
-

### Paskirtis

-  
-

### AA (%)

3.9  
6.1

### IBU

7.8  
14.5

### Kiekis (g)

25  
30  
55

### Laikas

60  
60

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Top

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

1 arbat. šaukštelis kardamono (15 min. virimo);  
2-jų apelsinų žievelės (15 min. virimo);  
1 arbat. šaukštelis kalendros (15 min. virimo).

[Belgijos kaimo alus](#) recepto motyvais.

Ragaujant išvirtą misą nesijautė nei kardamono, nei apelsino nei kalendros. Efektyvumas aukštesnis dėl 3-jų decoction\_ų ir misos dekantacijos/kaitinimo recirkuliuojant. Mentalo temp. tekinimo metu 75-78C.