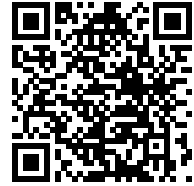


# Ho-ho-ho-egaarden

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Belgiškas šviesus elis  
Aludaris: Zydrius  
Receptas sukurtas: 2011-12-31 12:02:06  
Receptas modifikuotas: 2011-12-31 17:53:22

OG: 1.041  
FG: 1.008  
ABV: 4.3 %  
IBU: 17  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-29

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	1.700	35.7
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	1.360	28.6
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.910	19.1
Bazinis salyklas Pils	3.0	0.450	9.5
CaraHell	25.0	0.230	4.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.110	2.3
		<u>4.760</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kent Golding (U.K.)	-	-	4.0	13.3	28	60
Kent Golding (U.K.)	-	-	4.0	3.3	14	15
Saaz (Czech)	-	-	4.0	0.6	14	2
					<u>56</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Brewferm Blanche	12.0

## Pastabos

+66-62 C - 110min salinam  
+78C - tekinam

7g. apelsino žievelės - 15min.  
3/4 arbatinio šaukštelio maltos kalendros - 15min.  
1/4 arbatinio šaukštelio maltų kmynų - 15min.  
-  
14g. apelsino žievelės - 2min.  
1/2 arbatinio šaukštelio maltos kalendros - 2min.  
1/4 arbatinio šaukštelio maltų kmynų - 2min.

+airiška kerpena