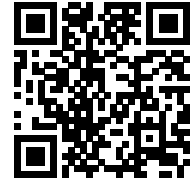


# Blezdinga

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2017-02-19 11:05:58  
Receptas modifikuotas: 2017-02-22 14:54:37

OG: 1.045  
FG: 1.011  
ABV: 4.5 %  
IBU: 17  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-05-10

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Kvietinis salyklas	4.0	2.090	57.1
BEST Pilsnerio salyklas	4.0	1.570	42.9
		<u>3.660</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Belma	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	12.0	16.8	10	80
Hallertau Blank	-	Aromatui (virimui)	5.8	0.0	<u>18</u>	0
					28	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Munkebo 003	62.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kilnioji blezdingūnė (Chamaemelum nobile) žiedai	Virimui	1 min.	9.0 g
Citrinžolė	Virimui	1 min.	0.9 g

## Pastabos

Vanduo RO 12/19 + 2 gr. gipso, 1 gr. druskos, 4 g CaCl + 1.24/0.27 ml salinimui/tekinimui.

Profilis:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2  
55.2 2.0 12.7 81.8 38.0

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=29KWBM8>

Salinimas:

61C - 20 min.,

Dekokcija (100%), keliam iki 71C - 40 min.,

76C - 5 min.,

77C - tekinam.