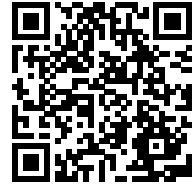


# gnb blond #2 (GB bandymai)

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Belgiškas Blond elis  
Aludaris: Gytis  
Receptas sukurtas: 2012-01-09 20:58:31  
Receptas modifikuotas: 2013-06-10 14:12:14

OG: 1.060  
FG: 1.013  
ABV: 6.1 %  
IBU: 23  
EBC: 17  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-08

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|   | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| Pilsnerio salyklas                          | 3.0          | 3.600        | 65.7       |
| Miuncheno salyklas                          | 22.0         | 1.000        | 18.2       |
| Konditerinis cukrus (baltas)                | 0.0          | 0.330        | 6.0        |
| Kukurūziniai dribsniai                      | 3.0          | 0.330        | 6.0        |
| Abbey                                       | 50.0         | 0.200        | 3.6        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked' | 1200.9       | 0.020        | 0.4        |
|   |              | <u>5.480</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

| Pavadinimas          | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Perle (German)       | -     | -         | 8.9    | 18.8 | 22         | 60     |
| Hallertau Mittelfruh | -     | -         | 4.9    | 3.2  | 9          | 30     |
| Hallertau Mittelfruh | -     | -         | 4.9    | 1.3  | 14         | 5      |
|                      |       |           |        |      | <u>45</u>  |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew T-58 Kiekis (g)

11.0

## Pastabos

50C -- 20 min  
62C -- 20 min  
67C -- 30 min  
72C -- 20 min  
84C --> 76C

Fermentacija 18C, po 5 dienų 20C