

G.O.D. bike hike

Kiekis: 60 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Belgiškas šviesus elis
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2018-05-15 12:42:59
Receptas modifikuotas: 2018-05-18 00:30:42

OG: 1.047
FG: 1.012
ABV: 4.6 %
IBU: 25
EBC: 10
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.000	40.0
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	40.0
CaraBelge salyklas	32.5	1.000	8.0
TF Torrefied Wheat	5.2	0.600	4.8
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.500	4.0
Gliukozė	0.0	0.400	3.2
		<u>12.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)	5.8	20.7	90	60
Willamette	-	Virimui (kartumui)	5.0	4.6	30	30
					<u>120</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	20.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Apelsinų žievelė (karčioji)	Virimui	5 min.	40.0 g
Kalendra	Virimui	1 min.	9.0 g

Pastabos

15ml 85% f.r.
65 C-60 min
iki 72
tekinam 80 h2o
virimas 90 min
19-21C fermentavimo aplinka

pagal senesnįjį receptą, pasikoreguotą pagal turimus apynius, <https://www.aludariuklubas.lt/receptas/12344-chimay-gold-blond> sudėtį plius vos vos daugiau apelsino žievelės ir kalendros.