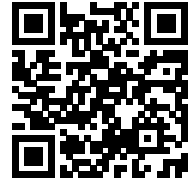


FR Gueuze"

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Gueuze
Aludaris: goem
Receptas sukurtas: 2012-04-01 16:43:09
Receptas modifikuotas: 2012-04-01 19:58:50

OG: 1.071
FG: 1.007
ABV: 8.3 %
IBU: 5
EBC: 10
IBU/OG: 0.07 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Nesalykliniai kviečiai
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	53.3
3.0	3.000	40.0
15.0	<u>0.500</u>	6.7
	7.500	

Apyniai

Pavadinimas

celia

Forma - Paskirtis -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
1.0	5.0	<u>50</u>	120
		50	

Mielės

Pavadinimas

WYEAST 3278 Lambic
Bioferm champ

Kiekis (g)

100.0

12.0

Pastabos

30g prancuzisko skrudinto azuolo 3men. antrineje
uzgazavimui bioferm champ
Brandinimas iki 2013 04

Turbid mashing:

45C rest 10min

59C rest 5min

turbid: nutekinam 1L pakeliam iki 82C

66C rest 30min

turbid: nutekinam 4L pakeliam iki 82C

72C rest 20min

sumaisom pirma ir antra turbid (82C) supilam i salinimo inda
temp pakyla iki 75C

sparging'as 88C praplaunant taninus