

Belgian Blond Beer

Kiekis: 100 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Belgiškas Blond elis
Aludaris: aristonas
Receptas sukurtas: 2012-06-14 22:07:43
Receptas modifikuotas: 2012-06-14 22:21:34

OG: 1.059
FG: 1.016
ABV: 5.6 %
IBU: 10
EBC: 9
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Chateu Pilsen 2RS

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	28.000	100.0
	<hr/> 28.000	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (Czech)

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

4.0

IBU

8.9

Kiekis (g)

100

Laikas

75

Hallertauer Tradition (German)

-

-

4.0

0.8

50

5

150

Mielės

Pavadinimas

Safbrew T-58

Kiekis (g)

50.0

Pastabos

Salinimas pradedamas 75 ltr. vandens kurio temperatūra 45lps. pakeliam iki 63 paliekam 55min. keliam iki70 - 20min. pakeliam ik 78 porai min.

Tekinimas, verdant misą idedam 1gr. anyžių 100ltr.

Fermentacija 20lpsn. temperatūroje, pirmą parą laikant 22lps.

Lageriavimas min. 2 savaites 4lps. temperatūroje.