

Belgian Blond ALE #4

Kiekis: 27 litriai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Belgiškas Blond elis
Aludaris: Domeikos
Receptas sukurtas: 2022-11-25 14:50:22
Receptas modifikuotas: 2022-11-25 15:00:13

OG: 1.064
FG: 1.012
ABV: 6.9 %
IBU: 27
EBC: 15
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Čekiškas Pilsen salyklas
BEST Munich salyklas
Kukurūziniai dribsniai
Abbey
Gliukozė
BEST Biscuit salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0 | 4.000 | 58.8 |
| 15.5 | 1.200 | 17.6 |
| 3.0 | 0.500 | 7.4 |
| 50.0 | 0.500 | 7.4 |
| 0.0 | 0.500 | 7.4 |
| 50.0 | 0.100 | 1.5 |
| | <u>6.800</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Perle (German)
Hallertau Mittelfruh
Hallertau Mittelfruh

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 8.9 | 19.2 | 25 | 60 |
| 4.9 | 6.5 | 20 | 30 |
| 4.9 | 1.7 | <u>20</u> | 5 |
| | | 65 | |

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Abbaye

Kiekis (g)
22.0

Pastabos

Vanduo 22+14
RO - 5l
Epsom - 1g
75% fosforo r. - 6ml

62C -- 30 min
67C -- 30 min
72C -- 20 min

78C - 30

Virimas 75min
Protafloc - 15min
Cukrus - 10min

Fermentacija 19C, po 5 dienų 21C