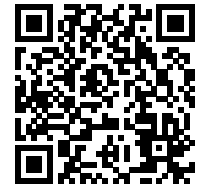


# Gabrėlų blonde

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Belgiškas Blond elis  
Aludaris: Gytis  
Receptas sukurtas: 2012-08-18 01:46:11  
Receptas modifikuotas: 2013-10-08 21:55:48

OG: 1.060  
FG: 1.013  
ABV: 6.2 %  
IBU: 24  
EBC: 18  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-05

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Čekiškas pils salyklas	3.0	3.100	54.8
Miuncheno salyklas	22.0	1.500	26.5
Kukurūziniai dribsniai	2.0	0.400	7.1
Cukrus	0.0	0.300	5.3
Abbey	50.0	0.250	4.4
CaraHell	25.0	0.100	1.8
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1200.9	0.010	0.2
		<u>5.660</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (German)	-	-	8.5	15.5	19	60
Saaz (Czech)	-	-	3.9	2.9	10	30
Saaz (Czech)	-	-	3.9	3.7	20	15
Saaz (Czech)	-	-	3.9	1.5	20	5
					<u>69</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew T-58	12.0

## Pastabos

50C -- 20 min  
65C -- 45 min  
70C -- 30 min  
82C->76C -->

Misa iki cukraus turėtų būti 1.056

Fermentacija 17C

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=KTXKV8X>

Receptas su kiekvienu virimu šiek tiek pakeičiamas. Jeigu domina originalusis receptas, rašykite man pm.