

# Belle Anarchy

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Kaisalus  
Receptas sukurtas: 2023-01-24 18:23:42  
Receptas modifikuotas: 2023-02-08 20:41:37

OG: 1.065  
FG: 1.013  
ABV: 6.8 %  
IBU: 27  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas    | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|----------------|--------------|--------------|------------|
| Extra Pale Ale | 6.3          | 6.100        | 87.1       |
| Caramalt       | 25.0         | 0.400        | 5.7        |
| Wheat          | 5.2          | 0.250        | 3.6        |
| Rye Malt       | 8.0          | 0.250        | 3.6        |
|                |              | <u>7.000</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Motueka     | -     | Virimui (kartumui) | 7.0    | 15.3 | 25         | 60     |
| Saaz (CZ)   | -     | Aromatui (virimui) | 4.0    | 3.5  | 13         | 30     |
| Willamette  | -     | Aromatui (virimui) | 5.0    | 4.4  | 13         | 30     |
| Saaz (CZ)   | -     | Aromatui (virimui) | 4.0    | 1.6  | 13         | 10     |
| Willamette  | -     | Aromatui (virimui) | 5.0    | 2.1  | <u>13</u>  | 10     |
|             |       |                    |        |      | 77         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                    | Kiekis (g) |
|--------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Belle Saison | 12.0       |

## Priedai

| Pavadinimas                          | Paskirtis | Laikas  | Kiekis  |
|--------------------------------------|-----------|---------|---------|
| Medus                                | Virimui   | 15 min. | 125.0 g |
| Apelsinų žievelė                     | Virimui   | 15 min. | 25.0 g  |
| Citrinos žievelė                     | Virimui   | 15 min. | 25.0 g  |
| Kalendra                             | Virimui   | 15 min. | 13.0 g  |
| Raudonieji pipirai (Pink peppercorn) | Virimui   | 15 min. | 3.5 g   |

## Pastabos

Mash 65°C - 75 min. Fermentation 23°C. Imperinio Saison statusui įgauti reikalinga brandinti panaudotoje brandinto rūšinio vyno ąžuolinėje arba virgin oak statinėje.