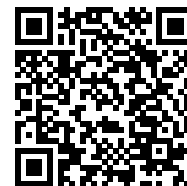


Blanche Fondoichlandas

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Valodia
Receptas sukurtas: 2013-09-10 09:36:01
Receptas modifikuotas: 2013-09-28 16:47:41

OG: 1.050
FG: 1.013
ABV: 4.9 %
IBU: 17
EBC: 15
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-22

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas
Kvietinis salyklas (tamsus)
CaraHell
CaraPils

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.0 | 2.000 | 40.0 |
| 15.0 | 2.000 | 40.0 |
| 25.0 | 0.500 | 10.0 |
| 5.0 | 0.500 | 10.0 |
| | <u>5.000</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Simcoe
Spalt Select (German)
Apelsinu ir citrinu zieveles
Spalt Select (German)

Forma

Granulės
Granulės
-
Granulės

Paskirtis

Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

13.0
5.0
1.0
5.0

IBU

13.2
3.3
0.1
0.8

Kiekis (g)

10
10
5
10
35

Laikas

30
15
5
3

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas su protein rest'u:

1. 10L 55°C vandens (2/5 distiliatas, 3/5 gręžinio) -> 15 min ~50°C
2. 6L 100°C vandens -> 60 min ~68°C
3. 3L 100°C mentalo -> 15 min ir Tekinam pirmoką
5. Tekinam antroką, trečioką ~78° vandeniu su 15 min pauzēm