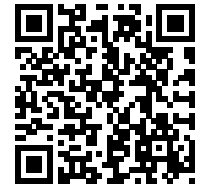


Gabrėlų blonde 7THG

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Belgiškas Blond elis
Aludaris: Gytis
Receptas sukurtas: 2014-02-07 22:04:03
Receptas modifikuotas: 2014-03-29 22:46:19

OG: 1.062
FG: 1.009
ABV: 6.9 %
IBU: 20
EBC: 17
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-07-06

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Čekiškas pils salyklas | 3.0 | 3.200 | 61.0 |
| Abbey | 50.0 | 0.500 | 9.5 |
| Miuncheno salyklas | 22.0 | 0.400 | 7.6 |
| Cukrus | 20.0 | 0.350 | 6.7 |
| Kukurūziniai dribsniai | 2.0 | 0.300 | 5.7 |
| CaraHell | 25.0 | 0.300 | 5.7 |
| Kvietinis salyklas (šviesus) | 3.0 | 0.200 | 3.8 |
| | | <hr/> 5.250 | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------------|-------|-----------|--------|-----|------------|--------|
| Magnum | - | - | 16.1 | 8.4 | 5 | 60 |
| Spalt Select (German) | - | - | 6.0 | 8.1 | 13 | 60 |
| Saaz (Czech) | - | - | 3.9 | 3.0 | 15 | 15 |
| Saaz (Czech) | - | - | 3.0 | 0.9 | 15 | 5 |
| | | | | | <hr/> 48 | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|-----------------------|------------|
| Trappist High Gravity | 100.0 |

Pastabos

50C -- 20 min

65C -- 45 min

70C -- 30 min

82C->76C -->

Misa iki cukraus turėtų būti 1.059

Fermentacija 17C

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