

# Belle bière

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Alchemikas  
Receptas sukurtas: 2015-05-14 10:02:36  
Receptas modifikuotas: 2015-05-26 00:34:05

OG: 1.055  
FG: 1.004  
ABV: 6.6 %  
IBU: 33  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.61 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
BEST Caramel Pils salyklas  
Avižiniai dribsniai  
Medus  
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	65.6
5.0	0.600	9.8
4.0	0.500	8.2
2.0	0.500	8.2
3.0	0.500	8.2
	<hr/> 6.100	

## Apyniai

### Pavadinimas

Citra  
Wakatu

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

13.0  
7.0

### IBU

29.2  
4.1

### Kiekis (g)

23  
30  

---

53

### Laikas

60  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Belle Saison

### Kiekis (g)

11.0

## Pastabos

Iš 11g sausų (55B), pasigaminu 2L starterio (su +150g cukraus).

Vandens korekcijai link Austin dėjau 9g CaCl(33%)

Vanduo: 7,4 pH

Vanduo + salyklas: 6,0 pH

Vanduo + salyklas + 12ml H3PO4 (75%): 5,2 pH

Salinta prie 66°C

Virimo papildai:

Vietoj 20g džiovintų Curacao žievelių (5 min):

- 10g saldžiųjų apelsinų žievelių (5 min)

- 10g citrinų žievelių (5 min)

10g grūstų kalendrų sėklų (5 min)

Vasaros aromatui į antrinę fermentaciją dėsiu 1,5 val 80°C pasterizuotą medų aromatui.