

Blonde ale 2015 09 05

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: Rimantassp
Receptas sukurtas: 2015-09-03 23:00:41
Receptas modifikuotas: 2015-12-21 21:28:00

OG: 1.052
FG: 1.013
ABV: 5.2 %
IBU: 20
EBC: 10
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsen salyklas, Aluteks
BEST Kvietinis salyklas
BEST Munich salyklas
BEST Rūgštinis salyklas
BEST Caramel Aromatic salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.460	64.4
4.0	1.000	18.6
15.0	0.540	10.1
8.0	0.200	3.7
50.0	0.170	3.2
	<hr/> 5.370	

Apyniai

Pavadinimas

Green Bullet (New Zealand)
Green Bullet (New Zealand)
Green Bullet (New Zealand)

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

12.5
12.5
12.5

IBU

13.0
6.4
0.3

Kiekis (g)

10
10
5

25

Laikas

60
15
1

Mielės

Pavadinimas

M07 British Ale

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Virimas 2015 09 05

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=4XX44FX>

Uzmaisyimas 1:2,83 prie 47C.

Salinimas:

45C - 5min.

55C - 10min.

66C - 30min.

73C - 30min.

78C - 10min.

Paskutinė porcija apyniu dedama atvesinant misa.

Burbuliavimas prasidedo anksti ryte. alaus T-24C. Po pietu Išnešta į rūšį, vakare alus 23C. Burbuliavimas labai intensyvu.

Burbuliavimas baigėsi 2015 09 08, 1.014, 18C.

Perpylimas į kitą fermenterį nusodinimui 2015 09 11, 1.012

Pilstymas - 2015 09 15 - 1.011

2015 12 21 išgertas paskutinis butelis: tvirto kūno, karbonizacija aukšta, puta tiršta ir patvari, skonis geras