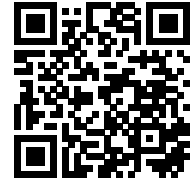


# Belle IV

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2015-11-30 23:58:57  
Receptas modifikuotas: 2015-12-01 00:27:38

OG: 1.057  
FG: 1.011  
ABV: 6.0 %  
IBU: 27  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-08

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsen salyklas	4.0	3.970	72.8
Munich Dark salyklas	25.0	1.080	19.8
Medus	2.0	0.220	4.0
Nesalykliniai kviečiai	3.0	0.180	3.3
		<u>5.450</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Jarrylo	-	Virimui (kartumui)	14.0	12.6	10	60
Jarrylo	-	Aromatui (virimui)	14.0	9.7	10	30
Jarrylo	-	Aromatui (virimui)	14.0	4.6	10	10
					<u>30</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Belle Saison	12.0

## Pastabos

Vanduo čiaupo + 5 g gipso, 3 g CaCl. Salinimui 24 ml, tekimui 23 ml 20% fosforo r.  
Verdant pridėti 17 ml fosforo r., kad pH gauti apie 5,1-5,2.

Salinimas:

45-55 - 12 min.,

55-64 - 11 min.,

64 - 30 min.,

100% dekokcija, keliam iki 73 - 20 min.,

keliam iki 77, tekiam.