

# BBB - Blaivas Belgas Biržuose

Kiekis: 9 litrai  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Klonuotas alus  
Aludaris: beabras  
Receptas sukurtas: 2011-11-20 03:23:56  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.061  
FG: 1.020  
ABV: 5.3 %  
IBU: 19  
EBC: 22  
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Biržų krašto salyklas	4.0	1.270	45.5
Pale Ale salyklas	7.0	0.950	34.1
Brewferm munich	15.0	0.320	11.5
Brewferm cara-crystal	120.1	0.190	6.8
Invertuotas cukrus (rudas)	3.0	0.060	2.2
		<u>2.790</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra spurgos (JAV)	-	-	13.8	16.1	5	60
Admiral (U.K.)	-	-	13.8	2.6	<u>4</u>	5
					9	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Top	6.0

## Pastabos

Kaip bazė imtas receptas: <http://www.atvirasalus.lt/alus/receptas/489-Belgas%20vDupel>  
ir vietoje bazinio sąlyklo per klaidą panaudotas biržų, o vietoje wyyast naudotas breferm top, ir apyniai pakeisti į citra ir per klaidą per mažai pasigaminau invertuoto cukraus, tad įdėjau 64g vietoje 95g, kompensuoti paprastu cukrum - pamiršau.

Procesas:  
Strike'inam į 35c  
1c/min keliam iki 66c.  
Valandą laikom temperatūroje.  
1c/min keliam iki 77c.  
Ištekinam.

Apie pavadinimą:  
Dėl kiek sumažinto stiprumo belgas ne "vdupel" o blaivas, dėl biržų bazės, kuri formuoja visą skonį - biržuose, o dėl noro bandyti šauti stiliumi į belgų pusę - belgas.