

# Baltas belgiškas - Hoegarden balto klonas

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 96 %  
Stilius: Belgiškas Blond elis  
Aludaris: g12  
Receptas sukurtas: 2011-02-22 22:16:41  
Receptas modifikuotas: 2011-07-26 21:17:35

OG: 1.092  
FG: 1.023  
ABV: 9.0 %  
IBU: 13  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.14 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2020-10-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	4.0	5.000	53.2
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	3.000	31.9
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.700	7.4
Avižiniai dribsniai	4.0	0.700	7.4
		<u>9.400</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kent Golding (U.K.)	-	-	4.0	4.2	20	60
Magnum	-	-	13.0	8.2	12	60
curacao	-	-	0.0	0.0	2	10
Kent Golding (U.K.)	-	-	4.0	0.8	10	10
kalendra	-	-	1.0	0.0	<u>1</u>	5
					45	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Brewferm Blanche	12.0

## Pastabos

Batch Notes:

Strike for 35C, rest 20'.

slowly (20') heat 1/3 to 65C, rest up to 25'.

slowly bring to boil, boil up to 25'.

Add back, T=52C, rest 5'.

slowly heat 1/3 to boiling, boil up to 25'.

Add back, T=65C, rest up to 50'.

slowly heat 1/3 to boiling, boil 5'.

Add back for mashout (77C).