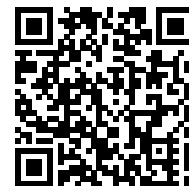


Top`inis belgas

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Klonuotas alus
Aludaris: Žaldokas
Receptas sukurtas: 2011-12-19 15:28:40
Receptas modifikuotas: 2011-12-21 19:38:14

OG: 1.081
FG: 1.020
ABV: 7.9 %
IBU: 22
EBC: 16
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pale Ale salyklas
Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
7.0	5.000	74.1
15.0	1.750	25.9
	<u>6.750</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (Czech)
Spalt Select (U.S.)

Forma

-
-

Paskirtis

-
-

AA (%)

3.9
6.1

IBU

7.8
14.5

Kiekis (g)

25
30
55

Laikas

60
60

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Top

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

1 arbat. šaukštelis kardamono (15 min. virimo);
2-jų apelsinų žievelės (15 min. virimo);
1 arbat. šaukštelis kalendros (15 min. virimo).

[Belgijos kaimo alus](#) recepto motyvais.

Ragaujant išvirtą misą nesijautė nei kardamono, nei apelsino nei kalendros. Efektyvumas aukštesnis dėl 3-jų decoction_ų ir misos dekantacijos/kaitinimo recirkuliuojant. Mentalo temp. tekinimo metu 75-78C.