# La Fin du Monde

| | |
|---|---|
| Kiekis: | 26 litrai |
| Efektyvumas: | 75 % |
| Stilius: | Belgiškas auksinis stiprus elis |
| Aludaris: | Vi2kas |
| Receptas sukurtas: | 2016-12-02 19:25:46 |
| Receptas modifikuotas: | 2017-05-16 09:49:15 |

| | |
|---|---|
| OG: | 1.086 |
| FG: | 1.021 |
| ABV: | 8.4 % |
| IBU: | 29 |
| EBC: | 13 |
| IBU/OG: | 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas) |

2025-07-27

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|---|---|---|
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 3.000 | 34.1 |
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 3.000 | 34.1 |
| Medus | 2.0 | 1.500 | 17.0 |
| BEST Kvietinis salyklas | 4.8 | 1.000 | 11.4 |
| BEST Caramel Aromatic salyklas | 50.5 | 0.300 | 3.4 |
| | | 8.800 | |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Styrian Goldings | Granulės | Virimui (kartumui) | 5.3 | 19.6 | 50 | 60 |
| Styrian Goldings | Granulės | Aromatui (virimui) | 5.3 | 9.0 | 30 | 30 |
| | | | | | 80 | |

## Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---|---|
| Lallemand Abbaye | 11.0 |

## Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|---|---|---|---|
| Apelsinų žievelė | Virimui | 10 min. | 10.0 g |
| Kalendra | Virimui | 10 min. | 5.0 g |

## Pastabos

65 C - 30 min.;
70 C - 60 min;
78 C - 10 min. (mash out)
virimas 90 min.