

Belgijas neypatingas

Kiekis: 22 litras
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Klonuotas alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2017-07-09 19:04:14
Receptas modifikuotas: 2017-08-06 15:33:27

OG: 1.053
FG: 1.008
ABV: 5.9 %
IBU: 23
EBC: 12
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	6.200	98.4
Karamelinis	203.4	0.100	1.6
		<u>6.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tradition	Spurgai	Sausam apyniavimui	4.3	0.0	28	10000
Apollo	Spurgai	Virimui (kartumui)	19.0	15.3	10	30
Centennial	Spurgai	Aromatui (virimui)	9.6	7.3	20	10
					<u>58</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safbrew Abbaye 2 karta	100.0

Pastabos

18 virimui, **Belgijas neypatingas**.

Virta 2017-07-23
Pilstyta 2017-xx-xx

Pradinis vandens kiekis 18 l
Antroko tekinimas 14 l
Salinta 67 (pilta į 73), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta.
Nuimta fly spargingu iš rankos (testas).

10 g apollo apynių 30 min, vėliau 20 g centennial 10 min. Metaliniuose sietukuose iš kinijos, labai pasiteisino.
Virta 30 min.

Pradinis OG xxxxxxxx BRIX 13
Galutinis FG xxxxxxxx BRIX 2, tiksliai pagal planą

Startas su (nematuota) C iškart dedant į 16 C aplinką, patyrusios mielės nu praeito belgiško, toliau fermentacija prie 16C, dvi savaites
4 dienos sauso apyniavimo pradiniam fermentery.

Mielės kaip išprotėję, pirmą kartą putas pasiekė dangtį :D ant dangčio 18 laipsnių beje.
Atidarant tinkliukas nukrito į dugną, ištraukta su ranka :D

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l. Kelias pirmas dienas pavartoma.

Mielės 0 E
Salyklas 5 E
Apyniai 2 E