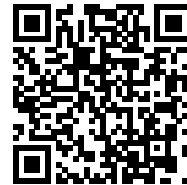


# Chimay gold blond

Kiekis: 38 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Belgiškas Blond elis  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2017-08-06 12:28:40  
Receptas modifikuotas: 2017-09-29 11:20:24

OG: 1.048  
FG: 1.012  
ABV: 4.7 %  
IBU: 28  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.400	40.5
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.000	35.7
CaraBelge salyklas	32.5	0.700	8.3
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.600	7.1
TF Torrefied Wheat	5.2	0.400	4.8
Gliukozė	0.0	0.300	3.6
		<u>8.400</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	Virimui (kartumui)	5.5	20.5	60	60
Styrian Goldings	-	Virimui (kartumui)	5.3	7.6	<u>30</u>	30
					90	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	10.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Apelsinų žievelė (karčioji)	Virimui	5 min.	20.0 g
Kalendra	Virimui	1 min.	5.0 g

## Pastabos

5ml 85% f.r.  
65 C-60 min  
iki 72  
tekinam 80 h2o  
virimas 90 min  
19-21C fermentavimo aplinka

Išragautas.  
nieko nekeisčiau,gal tiktai truputi truputi daugiau apelsino žievelės ir kalendros