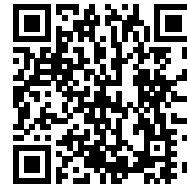


Chimay gold blond

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)



2026-04-18

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