

007 Blondas

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 56 %
Stilius: Belgiškas Blond elis
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2017-08-16 20:09:21
Receptas modifikuotas: 2017-09-12 19:19:14

OG: 1.063
FG: 1.009
ABV: 7.0 %
IBU: 24
EBC: 9
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2019-10-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	7.500	100.0
	<u>7.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas
Chinook
Chinook

Forma	Paskirtis
Spurgai	Virimui (kartumui)
Spurgai	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
14.6	17.3	15	30
14.6	6.5	<u>35</u>	3
		50	

Mielės

Pavadinimas
Fermentis Safbrew Abbaye 4 karta

Kiekis (g)
100.0

Pastabos

20 virimui, **007 Blondas**.
Virta 2017-08-19
Pilstyta 2017-xx-xx

Pradinis vandens kiekis 18 l
Antroko tekinimas 14 l
Salinta 70 (pilta į **76?**), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Batch sparging.

Virta 40 min.

Pradinis OG xxxxxxxx BRIX 15,6
Galutinis FG xxxxxxxx BRIX 2,5

Startas su 23 C iškart dedant į 17 C aplinką, mieles 4 karta, toliau fermentacija prie 17C, dvi savaites

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

Mielės 0 E
Salyklas 7 E
Apyniai 2,5 E