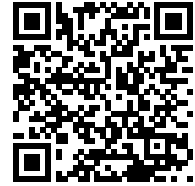


# 007 Blondas

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)



2026-04-18

## 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**  
Spurgai  
Spurgai

**Paskirtis**  
Virimui (kartumui)  
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