

# G.O.D. bike hike

Kiekis: 60 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Belgiškas šviesus elis  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2018-05-15 12:42:59  
Receptas modifikuotas: 2018-05-18 00:30:42

OG: 1.047  
FG: 1.012  
ABV: 4.6 %  
IBU: 25  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2025-04-25

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.000	40.0
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	40.0
CaraBelge salyklas	32.5	1.000	8.0
TF Torrefied Wheat	5.2	0.600	4.8
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.500	4.0
Gliukozė	0.0	0.400	3.2
		<u>12.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)	5.8	20.7	90	60
Willamette	-	Virimui (kartumui)	5.0	4.6	30	30
					<u>120</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	20.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Apelsinų žievelė (karčioji)	Virimui	5 min.	40.0 g
Kalendra	Virimui	1 min.	9.0 g

## Pastabos

15ml 85% f.r.  
65 C-60 min  
iki 72  
tekinam 80 h2o  
virimas 90 min  
19-21C fermentavimo aplinka

pagal senesnįjį receptą, pasikoreguotą pagal turimus apynius, <https://www.aludariuklubas.lt/receptas/12344-chimay-gold-blond> sudėtį plus vos vos daugiau apelsino žievelės ir kalendros.