

'37'Medinis belgas

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 69 %
Stilius: Belgiškas ypatingasis elis
Aludaris: vidmantas
Receptas sukurtas: 2012-02-23 22:20:15
Receptas modifikuotas: 2012-05-03 23:34:20

OG: 1.057
FG: 1.004
ABV: 7.0 %
IBU: 44
EBC: 19
IBU/OG: 0.76 (ryškus apynių skonis)



2020-10-22

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Biržų salyklas	15.0	3.550	58.7
Invertuotas cukrus	5.0	1.000	16.5
Vienos salyklas	7.0	1.000	16.5
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.200	3.3
CaraHell	25.0	0.150	2.5
CaraAmber	60.0	0.150	2.5
		<u>6.050</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Perle	-	-	7.8	33.7	50	60
Hallertau Hersbrucker	-	-	3.7	9.8	40	30
Willamette (antrinėje fermentacijoje)	-	-	5.0	0.0	25	0
					<u>115</u>	

Mielės

Pavadinimas

BREWFERM TOP Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas:
55C - 20min
63C - 60min
78C ->
Virimas 60 min.
Cukrus dedamas likus 15 min
Aeracija
Maistas mielėms į pirminę
Amerikietiško ažuolo drožlės (antrinėje fermentacijoje)
Buteliavimas

Pasaldintas laktoze FG pakeltas iki 1.008