

# Chimay gold blond 2

Kiekis: 57 litrai  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Belgiškas šviesusis elis  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2018-07-12 10:12:32  
Receptas modifikuotas: 2018-07-13 23:33:43

OG: 1.048  
FG: 1.012  
ABV: 4.7 %  
IBU: 28  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2019-09-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	9.000	76.6
BEST Caramel Hell salyklas	30.0	1.000	8.5
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.800	6.8
TF Torrefied Wheat	5.2	0.500	4.3
Gliukozė	0.0	0.450	3.8
		<hr/> 11.750	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	Virimui (kartumui)	5.5	20.4	90	60
Styrian Goldings	-	Virimui (kartumui)	5.3	7.6	45	30
					<hr/> 135	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	15.0

## Priedai

### Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Apelsinų žievelė (karčioji)	Virimui	5 min.	30.0 g
Kalendra	Virimui	1 min.	8.0 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