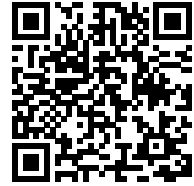


# FR Gueuze"

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Gueuze  
Aludaris: goem  
Receptas sukurtas: 2012-04-01 16:43:09  
Receptas modifikuotas: 2012-04-01 19:58:50

OG: 1.071  
FG: 1.007  
ABV: 8.3 %  
IBU: 5  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.07 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-26

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Nesalykliniai kviečiai  
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	53.3
3.0	3.000	40.0
15.0	<u>0.500</u>	6.7
	7.500	

## Apyniai

### Pavadinimas

celia

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

1.0

### IBU

5.0

### Kiekis (g)

50

50

### Laikas

120

## Mielės

### Pavadinimas

WYEAST 3278 Lambic  
Bioferm champ

### Kiekis (g)

100.0

12.0

## Pastabos

30g prancuzisko skrudinto azuolo 3men. antrineje  
uzgazavimui bioferm champ  
Brandinimas iki 2013 04

Turbid mashing:

45C rest 10min

59C rest 5min

turbid: nutekinam 1L pakeliam iki 82C

66C rest 30min

turbid: nutekinam 4L pakeliam iki 82C

72C rest 20min

sumaisom pirma ir antra turbid (82C) supilam i salinimo inda  
temp pakyla iki 75C

sparging'as 88C praplaunant taninus