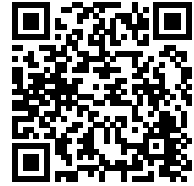


FR Gueuze"

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)



2026-04-18

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