

Nuoga blondinė

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Belgiškas Blond elis
Aludaris: DzWu
Receptas sukurtas: 2019-08-07 13:46:36
Receptas modifikuotas: 2019-09-10 15:12:19

OG: 1.068
FG: 1.015
ABV: 7.0 %
IBU: 25
EBC: 18
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|-------------|------------|
| Pilsnerio salyklas | 3.0 | 4.090 | 65.5 |
| Miuncheno salyklas | 22.0 | 1.140 | 18.3 |
| Konditerinis cukrus (baltas) | 0.0 | 0.380 | 6.1 |
| Kukurūziniai dribsniai | 3.0 | 0.380 | 6.1 |
| Abbey | 50.0 | 0.230 | 3.7 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked' | 1204.5 | 0.020 | 0.3 |
| | | 6.240 | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Perle (German) | - | - | 8.9 | 19.8 | 25 | 60 |
| Hallertau Mittelfruh | - | - | 4.9 | 3.3 | 10 | 30 |
| Hallertau Mittelfruh | - | - | 4.9 | 1.4 | 16 | 5 |
| | | | | | 51 | |

Mielės

Pavadinimas

| | |
|--------------|------------|
| Safbrew T-58 | Kiekis (g) |
| | 13.0 |

Pastabos

50C -- 20 min
62C -- 20 min
67C -- 30 min
72C -- 20 min
84C --> 76C

Fermentacija 18C, po 5 dienų 20C