

# Belgas R5

Kiekis: 52 litrai  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Belgiškas šviesus elis  
Aludaris: tikka1122  
Receptas sukurtas: 2019-08-08 10:41:24  
Receptas modifikuotas: 2019-08-10 22:03:33

OG: 1.057  
FG: 1.011  
ABV: 6.0 %  
IBU: 22  
EBC: 24  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	6.700	65.0
Candy sirupas	60.0	1.800	17.5
Miuncheno salyklas	15.0	1.300	12.6
karamelinis salyklas	233.8	0.500	4.9
		<u>10.300</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (DE)	Granulės	Virimui (kartumui)	7.7	22.0	<u>60</u>	60
					60	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 3522: Belgian Ardennes	200.0
Fermentis Safbrew Abbaye	12.0

## Pastabos

Pirmą kartą viriau candy sirupą, pasiskaitęs <https://suigenerisbrewing.blogspot.com/2013/10/belgian-candi-sugar-ii.html>.

Galutinis rezultatas gal ir gavosi, bet dėl per didelio optimizmo padariau keletą klaidų:

1-viriau simultaną kartu su alumi, bet apie 1,5-2 val bavau prikaustytas prie candy puodo.

2-candy sirupui puodą paėmiau tik 2x didesnę nei pradinis cukraus sirupo tūris, gale virimo dalis candy pabėgo.

3-cukraus inversija 125-135C 30min pavyko, sekanti fazė 135-145C liko ant abejo-lipant candy iš puodo termometras tokios temperatūros nefiksavo, nors spalvą gavosi kaip kavos.

4-Ph pamatavau tik po virimo-8.5 (reikėjo 10-11), nors ca hidroksido dėjau pagal rekomendacijas 20g -1kg cukraus.

Lauksiu galutinio rezultato -alaus.