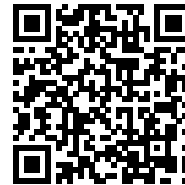


# Belgium blonde ale 7

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Belgiškas Blond elis  
Aludaris: Vincas  
Receptas sukurtas: 2020-04-22 06:57:01  
Receptas modifikuotas: 2020-06-15 21:35:12

OG: 1.064  
FG: 1.015  
ABV: 6.4 %  
IBU: 22  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-10-11

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
BEST Caramel Amber salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	6.550	97.8
71.0	0.150	2.2
	<u>6.700</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Tettnanger (DE)

Forma	Paskirtis
Granulės	Virimui (kartumui)
Granulės	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.2	18.2	16	60
3.8	3.8	<u>15</u>	20
		31	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentum Mobile FM27

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

20 l strike, 13 l sparge.  
salinta single step infusion 68C 60min. Tekinta pakelus iki 75C, sparge su 80C.  
vanduo RO.  
rugsties visai nedeta. druska CaCl2 (!) 4.3g, gipsas 2.3 cia total i sparge+strike kiekis. Viskas sudeta i strike.  
virimas 60 min.  
Water Profile (spejamas): Ca 52 | Mg 0 | Na 0 | SO4 39 | Cl 63  
nutrivot nedeta, mieles be starterio.  
Kerpena nedeta. Kalendra nedeta.  
Fermentacija pradeta nuo 19C.  
Lagerinta 5ias dienas prie ~2C