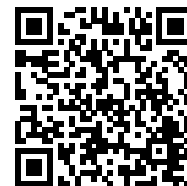


Belgium blonde ale 7

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)



2026-05-26

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
nutravit nedeta, mieles be starterio.
Kerpena nedeta. Kalendra nedeta.
Fermentacija pradeta nuo 19C.
Lagerinta 5ias dienas prie ~2C