

Belgian Blond Beer

Kiekis: 100 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Belgiškas Blond elis
Aludaris: aristonas
Receptas sukurtas: 2012-06-14 22:07:43
Receptas modifikuotas: 2012-06-14 22:21:34

OG: 1.059
FG: 1.016
ABV: 5.6 %
IBU: 10
EBC: 9
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Chateu Pilsen 2RS	4.0	28.000	100.0
		<u>28.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	-	4.0	8.9	100	75
Hallertauer Tradition (German)	-	-	4.0	0.8	<u>50</u>	5
					150	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew T-58	50.0

Pastabos

Salinimas pradedamas 75 ltr. vandens kurio temperatūra 45lps. pakeliam iki 63 paliekam 55min. keliam iki70 - 20min. pakeliam ik 78 porai min.

Tekinimas, verdant misą idedam 1gr. anyžių 100ltr.

Fermentacija 20lpsn. temperatūroje, pirmą parą laikant 22lps.

Lageriavimas min. 2 savaites 4lps. temperatūroje.