

# 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)



2020-09-29

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Chateu Pilsen 2RS

### Spalva (EBC)

4.0

### Kiekis (kg)

28.000

### Kiekis (%)

100.0

28.000

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (Czech)

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

4.0

### IBU

8.9

### Kiekis (g)

100

### Laikas

75

Hallertauer Tradition (German)

-

-

4.0

0.8

50

5

150

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew T-58

### Kiekis (g)

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.