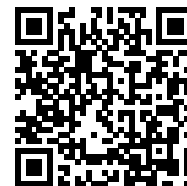


Belgian Blond ALE #4

Kiekis: 27 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Belgiškas Blond elis
Aludaris: Domeikos
Receptas sukurtas: 2022-11-25 14:50:22
Receptas modifikuotas: 2022-11-25 15:00:13

OG: 1.064
FG: 1.012
ABV: 6.9 %
IBU: 27
EBC: 15
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Čekiškas Pilsen salyklas
BEST Munich salyklas
Kukurūziniai dribsniai
Abbey
Gliukozė
BEST Biscuit salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	58.8
15.5	1.200	17.6
3.0	0.500	7.4
50.0	0.500	7.4
0.0	0.500	7.4
50.0	0.100	1.5
	<u>6.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Perle (German)
Hallertau Mittelfruh
Hallertau Mittelfruh

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
8.9	19.2	25	60
4.9	6.5	20	30
4.9	1.7	<u>20</u>	5
		65	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Abbaye

Kiekis (g)
22.0

Pastabos

Vanduo 22+14
RO - 5l
Epsom - 1g
75% fosforo r. - 6ml

62C -- 30 min
67C -- 30 min
72C -- 20 min

78C - 30

Virimas 75min
Protafloc - 15min
Cukrus - 10min

Fermentacija 19C, po 5 dienų 21C