

# 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)



2026-06-17

## 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