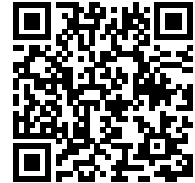


# Gabrėlų blonde #2

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Belgiškas Blond elis  
Aludaris: Gytis  
Receptas sukurtas: 2012-10-31 23:59:58  
Receptas modifikuotas: 2013-02-21 18:50:35

OG: 1.066  
FG: 1.017  
ABV: 6.5 %  
IBU: 22  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Vokiškas pils salyklas  
Kukurūziniai dribsniai  
Cukrus  
Miuncheno salyklas  
CaraHell  
CaraAmber

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.650	80.9
2.0	0.365	6.4
0.0	0.310	5.4
15.0	0.210	3.7
25.0	0.150	2.6
60.0	0.060	1.0
	<u>5.745</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Perle (German)  
Hersbrucker (German)  
Apelsino žievelės

Forma	Paskirtis
-	-
-	-
-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
8.9	17.8	22	60
3.7	4.1	16	30
0.5	0.4	16	15
		<u>54</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew T-58

Kiekis (g)  
15.0

## Pastabos

50C -- 15 min  
62C -- 40 min  
70C -- 40 min  
76C -- 10 min -->  
Fermentacija nuo 20C

ph 5.60, NaCl 2,27 gr, CaCl 2,18 gr. (SO4-45, Cl-93) c310