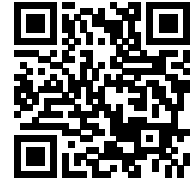


Belle

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Saison
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2013-07-25 23:45:43
Receptas modifikuotas: 2014-02-27 09:29:31

OG: 1.048
FG: 1.002
ABV: 6.0 %
IBU: 30
EBC: 14
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.050	81.3
Medus	2.0	0.200	5.3
Speltos dribsniai	3.0	0.200	5.3
Aviečių sultys	125.1	0.200	5.3
Miuncheno salyklas	15.0	0.100	2.7
		<u>3.750</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Warrior	Granulės	Virimui (kartumui)	16.7	30.2	12	60
Citrinvytis (Schisandra chinensis)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	4	5
Citrinų cedra	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	5	1
Vaistinė dirvuolė (Agrimonia eupatoria)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	7	1
Apelsinų cedra	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	10	1
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Sausam apyniavimui	5.0	0.0	10	0
Hersbrucker (German)	Granulės	Sausam apyniavimui	4.0	0.0	7	0
Juodieji pipirai	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	2	0
East Kent Golding (U.K.)	Spurgai	Sausam apyniavimui	4.0	0.0	10	0
					<u>67</u>	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Belle Saison	12.0

Pastabos

Vanduo čiaupo + 4 g gipso, 3 g CaCl. Salinimui 24 ml, tekinimui 23 ml 20% fosforo r.

Verdant pridėti 17 ml fosforo r., kad pH gauti apie 5,1-5,2.

Salinimas: dribsnius ir miuncheną 40 min mirkom 40C, po to viską prie 63 laipsnių 60 min. arba iki neigiamo jodo testo. Ir gal kokią žolikę į temą sugalvosiu, kol virsiu:)