

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)



2022-12-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Medus
Speltos dribsniai
Aviečių sultys
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.050	81.3
2.0	0.200	5.3
3.0	0.200	5.3
125.1	0.200	5.3
15.0	0.100	2.7
	<u>3.750</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Warrior
Citrinvytis (Schisandra chinensis)
Citrinų cedra
Vaistinė dirvuolė (Agrimonia eupatoria)
Apelsinų cedra
Styrian Golding (Slovenia)
Hersbrucker (German)
Juodieji pipirai
East Kent Golding (U.K.)

Forma

Granulės
-
-
-
-
Granulės
Granulės
-
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

16.7
0.0
0.0
0.0
0.0
5.0
4.0
0.0
4.0

IBU

30.2
0.0
0.0
0.0
0.0
0.0
0.0
0.0
0.0

Kiekis (g)

12
4
5
7
10
10
7
2
10
67

Laikas

60
5
1
1
1
0
0
0
0

Mielės

Pavadinimas

Belle Saison

Kiekis (g)

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:)