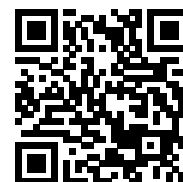


Belle

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)



2020-09-30

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

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis |
|---|----------|--------------------|
| Warrior | Granulės | Virimui (kartumui) |
| Citrinvytis (Schisandra chinensis) | - | Aromatui (virimui) |
| Citrinų cedra | - | Aromatui (virimui) |
| Vaistinė dirvuolė (Agrimonia eupatoria) | - | Aromatui (virimui) |
| Apelsinų cedra | - | Aromatui (virimui) |
| Styrian Golding (Slovenia) | Granulės | Sausam apyniavimui |
| Hersbrucker (German) | Granulės | Sausam apyniavimui |
| Juodieji pipirai | - | Aromatui (virimui) |
| East Kent Golding (U.K.) | Spurgai | Sausam apyniavimui |

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 16.7 | 30.2 | 12 | 60 |
| 0.0 | 0.0 | 4 | 5 |
| 0.0 | 0.0 | 5 | 1 |
| 0.0 | 0.0 | 7 | 1 |
| 0.0 | 0.0 | 10 | 1 |
| 5.0 | 0.0 | 10 | 0 |
| 4.0 | 0.0 | 7 | 0 |
| 0.0 | 0.0 | 2 | 0 |
| 4.0 | 0.0 | 10 | 0 |
| | | <u>67</u> | |

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:)