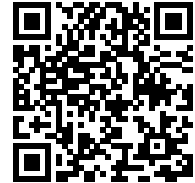


# Gabrėlų blonde 2017 ed.

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Belgiškas Blond elis  
Aludaris: Gytis  
Receptas sukurtas: 2013-10-08 21:40:54  
Receptas modifikuotas: 2017-02-08 23:17:44

OG: 1.063  
FG: 1.015  
ABV: 6.4 %  
IBU: 25  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-06-16

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.100	57.7
Miuncheno salyklas	22.0	0.700	13.0
Amber salyklas	45.0	0.480	8.9
Cukrus	0.0	0.390	7.3
BEST Pale Ale salyklas	6.0	0.330	6.1
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	0.200	3.7
Kukurūziniai dribsniai	2.0	0.170	3.2
		<u>5.370</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (DE)	Granulės	-	3.9	10.9	25	60
Mt. Hood	Granulės	-	5.5	9.2	15	60
Mt. Hood	Granulės	-	5.5	4.6	<u>15</u>	15
					55	

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 3787: Trappist High Gravity Kiekis (g)

200.0

## Pastabos

50C -- 10 min  
65C -- 45 min  
72C -- 30 min  
82C->76C -->

Fermentacija 17C  
Vanduo 15+17  
2 gr sulf + 5 gr chlor  
8+17 fosf.r  
11,23+17,94