

# Blanche

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 59 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: julius47  
Receptas sukurtas: 2013-10-10 21:49:18  
Receptas modifikuotas: 2014-09-19 07:48:50

OG: 1.040  
FG: 1.010  
ABV: 3.9 %  
IBU: 22  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2022-12-09

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Belgiškas kvietinis salyklas	3.0	2.000	40.0
Belgiškas pilsnerio salyklas	3.0	1.900	38.0
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.400	8.0
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	8.0
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.300	6.0
		<hr/> 5.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	-	4.0	22.0	50	60
Curacao	-	-	0.5	0.4	15	15
Kalendra	-	-	0.0	0.0	6	15
					<hr/> 71	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Blanche	12.0

## Pastabos

Salinta virš 1,5 val. 67-65 C.

Pirminė fermentacija užtruko 9 dienas, tačiau ir devintą dieną dar šiek tiek burbuliavo, tačiau, kadangi FG nebesikeitė, daugiau nebelaukti ir išpilstyta.

Efektyvumas gavosi nekoks, OG tik 1040.

Bet šiaip atrodo alus gan neblogas, jau pilstant į butelius buvo visai skanus. Ragautas praėjus 4 dienoms po išpilstymo, skonis dar šiek tiek pagerėjęs, tačiau dar reikia palaikyti.