

# Drūtas belgas

Kiekis: 50 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Belgiškas auksinis stiprus elis  
Aludaris: Regis  
Receptas sukurtas: 2014-01-25 19:44:46  
Receptas modifikuotas: 2014-02-02 14:24:38

OG: 1.082  
FG: 1.016  
ABV: 8.6 %  
IBU: 0  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	13.000	74.3
Cukrus	0.0	2.000	11.4
BEST Munich salyklas	15.0	2.000	11.4
BEST Aromatic salyklas	50.0	0.500	2.9
		<hr/>	
		17.500	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Wyeast 1581-PC Belgian Stout	100.0
Safbrew T-58	12.0

## Pastabos

Tekinimo t pakėlimas gaunamas užverdant 18L salyklo.

Cukrus dedamas užvirus nutekintą misą.  
Airiška kerpena 10min.

2x25L su skirtingomis mielėmis.