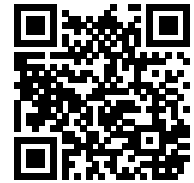


# Belle II

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-04-13 18:49:56  
Receptas modifikuotas: 2014-10-08 20:48:29

OG: 1.054  
FG: 1.001  
ABV: 7.0 %  
IBU: 28  
EBC: 24  
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2025-04-25

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas             | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|-------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas    | 4.0          | 2.470        | 50.8       |
| Halcyon Pale Ale        | 6.0          | 0.800        | 16.5       |
| Granatų sultys          | 125.1        | 0.667        | 13.7       |
| Golden Promise Pale Ale | 6.0          | 0.300        | 6.2        |
| Medus                   | 2.0          | 0.222        | 4.6        |
| Spelta salyklas         | 3.0          | 0.222        | 4.6        |
| Nesalykliniai kviečiai  | 3.0          | 0.180        | 3.7        |
|                         |              | <u>4.861</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas                             | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|---|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Warrior                                 | Granulės | Virimui (kartumui) | 16.7   | 27.8 | 13         | 60     |
| Vaistinė dirvuolė (Agrimonia eupatoria) | -        | Aromatui (virimui) | 0.0    | 0.0  | 11         | 1      |
| Apelsinų cedra                          | -        | Aromatui (virimui) | 0.0    | 0.0  | 17         | 1      |
| Hersbrucker (German)                    | Granulės | Sausam apyniavimui | 4.0    | 0.0  | 8          | 0      |
| Juodieji pipirai                        | -        | Aromatui (virimui) | 0.0    | 0.0  | 3          | 0      |
| East Kent Golding (U.K.)                | Spurgai  | Sausam apyniavimui | 4.0    | 0.0  | 11         | 0      |
| Styrian Golding (Slovenia)              | Granulės | Sausam apyniavimui | 5.0    | 0.0  | 11         | 0      |
| Laimo lapai                             | -        | Aromatui (virimui) | 0.0    | 0.0  | <u>3</u>   | 0      |
|   |          |                    |        |      | 77         |        |

## Mielės

| Pavadinimas  | Kiekis (g) |
|--------------|------------|
| Belle Saison | 130.0      |

## 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: kviečius ir GP 10 min mirkom 50C, 30 min 65C, po to viską prie 65 laipsnių 60 min. darom 1/3 dekokcija, keliam iki 72C 20 min., keliam iki 77C, tekinam.

Granatų sultys - į antrinę su sausu apyniavimu.