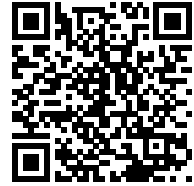


Darbėnų sezonas

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Saison
Aludaris: argentas
Receptas sukurtas: 2015-07-07 10:55:41
Receptas modifikuotas: 2015-07-15 17:40:36

OG: 1.044
FG: 1.004
ABV: 5.3 %
IBU: 22
EBC: 11
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio slykklas
BEST Melanoidin slykklas
BEST Munich slykklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.025	89.3
60.0	0.250	5.5
15.0	0.230	5.1
	4.505	

Apyniai

Pavadinimas

Styrian Golding (Slovenia)
Styrian Golding (Slovenia)

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

4.0
4.0

IBU

19.5
2.0

Kiekis (g)

35
18
53

Laikas

60
5

Mielės

Pavadinimas

M27 Belgian Ale

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salint prie 66°C--1val., 72--> 30 min.

Raugint karštai, apie +23-25°C pats tas. Gazuot stipriau, 5-6 g gliukozės litrui.