

# BRB - Belgo Rytas Biržuose

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Klonuotas alus  
Aludaris: beabras  
Receptas sukurtas: 2011-11-14 01:14:03  
Receptas modifikuotas: 2011-11-20 03:35:52

OG: 1.065  
FG: 1.020  
ABV: 5.9 %  
IBU: 23  
EBC: 20  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2021-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	1.250	37.2
Kupiškio pilsnerio salyklas	3.0	0.800	23.8
Biržų krašto salyklas	4.0	0.470	14.0
Brewferm munich	15.0	0.450	13.4
Namų gamybos "Candi" cukrus (rudas)	3.0	0.200	6.0
Brewferm cara-crystal	120.1	0.190	5.7
		<u>3.360</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra spurgos (JAV)	-	-	13.8	17.7	7	60
Citra spurgos (JAV)	-	-	13.8	5.0	<u>10</u>	5
					17	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Brewferm Top (antros kartos, tiesiai iš išspilstymo)	300.0

## Pastabos

Procesas:

Strike'inam į 55c, rest 25min.

palaiapsniui keliam iki 65c. (25 min)

Valandą laikom temperatūrą (65-67c).

Keliam iki 75 (55min), rest 20 min.

Ištekinam.

Apie pavadinimą: Daryta pagal (BBB) receptą, panaudojant likučius, daugiau cukraus. Blaivaus Belgo išblaivymui.