

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)



2024-10-11

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
		3.360	

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	10	5
					17	

Mielės

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

Pastabos

Procesas:
Strike'inam į 55c, rest 25min.
palaipsniui 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.