

BBB - Blaivas Belgas Biržuose

Kiekis: 9 litrai
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Klonuotas alus
Aludaris: beabras
Receptas sukurtas: 2011-11-20 03:23:56
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.061
FG: 1.020
ABV: 5.3 %
IBU: 19
EBC: 22
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|----------------------------|--------------|-------------|------------|
| Biržų krašto salyklas | 4.0 | 1.270 | 45.5 |
| Pale Ale salyklas | 7.0 | 0.950 | 34.1 |
| Brewferm munich | 15.0 | 0.320 | 11.5 |
| Brewferm cara-crystal | 120.1 | 0.190 | 6.8 |
| Invertuotas cukrus (rudas) | 3.0 | 0.060 | 2.2 |
| | | <hr/> | |
| | | 2.790 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Citra spurgos (JAV) | - | - | 13.8 | 16.1 | 5 | 60 |
| Admiral (U.K.) | - | - | 13.8 | 2.6 | 4 | 5 |
| | | | | | <hr/> | |
| | | | | | 9 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--------------|------------|
| Brewferm Top | 6.0 |

Pastabos

Kaip bazė imtas receptas: <http://www.atvirasalus.lt/alus/receptas/489-Belgas%20vDupel>
ir vietoje bazinio sąlyklo per klaidą panaudotas biržų, o vietoje wyyast naudotas breferm top, ir apyniai pakeisti į citra ir per klaidą per mažai pasigaminau invertuoto cukraus, tad įdėjau 64g vietoje 95g, kompensuoti paprastu cukrum - pamiršau.

Procesas:
Strike'inam į 35c
1c/min keliam iki 66c.
Valandą laikom temperatūroje.
1c/min keliam iki 77c.
Ištekinam.

Apie pavadinimą:
Dėl kiek sumažinto stiprumo belgas ne "vdupel" o blaivas, dėl biržų bazės, kuri formuoja visą skonį - biržuose, o dėl noro bandyti šauti stiliumi į belgų pusę - belgas.