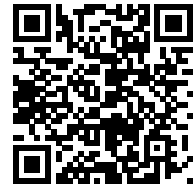


# '37'Medinis belgas

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Klonuotas alus  
Aludaris: vidmantas  
Receptas sukurtas: 2012-02-23 22:20:15  
Receptas modifikuotas: 2012-05-03 23:34:20

OG: 1.057  
FG: 1.004  
ABV: 7.0 %  
IBU: 44  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.76 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Biržų salyklas	15.0	3.550	58.7
Invertuotas cukrus	5.0	1.000	16.5
Vienos salyklas	7.0	1.000	16.5
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.200	3.3
CaraHell	25.0	0.150	2.5
CaraAmber	60.0	0.150	2.5
		<u>6.050</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Perle	-	-	7.8	33.7	50	60
Hallertau Hersbrucker	-	-	3.7	9.8	40	30
Willamette (antrinėje fermentacijoje)	-	-	5.0	0.0	<u>25</u>	0
					115	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
BREWFERM TOP	12.0

## Pastabos

Salinimas:  
55C - 20min  
63C - 60min  
78C ->  
Virimas 60 min.  
Cukrus dedamas likus 15 min  
Aeracija  
Maistas mielėms į pirminę  
Amerikietiško ąžuolo drožlės (antrinėje fermentacijoje)  
Buteliavimas

Pasaldintas laktoze FG pakeltas iki 1.008