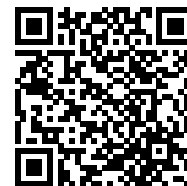


Belgian Blond ALE #4

Kiekis: 27 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Belgiškas Blond elis
Aludaris: Domeikos
Receptas sukurtas: 2022-11-25 14:50:22
Receptas modifikuotas: 2022-11-25 15:00:13

OG: 1.064
FG: 1.012
ABV: 6.9 %
IBU: 27
EBC: 15
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Čekiškas Pilsen salyklas
BEST Munich salyklas
Kukurūziniai dribsniai
Abbey
Gliukozė
BEST Biscuit salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	58.8
15.5	1.200	17.6
3.0	0.500	7.4
50.0	0.500	7.4
0.0	0.500	7.4
50.0	0.100	1.5
	6.800	

Apyniai

Pavadinimas

Perle (German)
Hallertau Mittelfruh
Hallertau Mittelfruh

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
8.9	19.2	25	60
4.9	6.5	20	30
4.9	1.7	20	5
		65	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Abbaye

Kiekis (g)
22.0

Pastabos

Vanduo 22+14
RO - 5l
Epsom - 1g
75% fosforo r. - 6ml

62C -- 30 min
67C -- 30 min
72C -- 20 min

78C - 30

Virimas 75min
Protafloc - 15min
Cukrus - 10min

Fermentacija 19C, po 5 dienų 21C