

Gabrėlų blonde

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Belgiškas Blond elis
Aludaris: Gytis
Receptas sukurtas: 2012-08-18 01:46:11
Receptas modifikuotas: 2013-10-08 21:55:48

OG: 1.060
FG: 1.013
ABV: 6.2 %
IBU: 24
EBC: 18
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Čekiškas pils salyklos
Miuncheno salyklos
Kukurūziniai dribsniai
Cukrus
Abbey
CaraHell
Skrudintas miežių salyklos 'Black Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.100	54.8
22.0	1.500	26.5
2.0	0.400	7.1
0.0	0.300	5.3
50.0	0.250	4.4
25.0	0.100	1.8
1200.9	0.010	0.2
	5.660	

Apyniai

Pavadinimas

Perle (German)
Saaz (Czech)
Saaz (Czech)
Saaz (Czech)

Forma
-
-
-
-

Paskirtis
-
-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
8.5	15.5	19	60
3.9	2.9	10	30
3.9	3.7	20	15
3.9	1.5	20	5
		69	

Mielės

Pavadinimas

Safbrew T-58

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

50C -- 20 min
65C -- 45 min
70C -- 30 min
82C->76C -->

Misa iki cukraus turėtų būti 1.056

Fermentacija 17C

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=KTXKV8X>

Receptas su kiekvienu virimu šiek tiek pakeičiamas. Jeigu domina originalusis receptas, rašykite man pm.