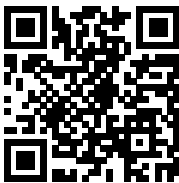


Belle

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Saison
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2013-07-25 23:45:43
Receptas modifikuotas: 2014-02-27 09:29:31

OG: 1.048
FG: 1.002
ABV: 6.0 %
IBU: 30
EBC: 14
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2025-06-21

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Medus
Speltos dribsniai
Aviečių sultys
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.050	81.3
2.0	0.200	5.3
3.0	0.200	5.3
125.1	0.200	5.3
15.0	0.100	2.7
	3.750	

Apyniai

Pavadinimas

Forma	Paskirtis
Warrior	Granulės
Citrinvytis (Schisandra chinensis)	-
Citrinų cedra	-
Vaistinė dirvuolė (Agrimonia eupatoria)	-
Apelsinų cedra	-
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės
Hersbrucker (German)	Granulės
Juodieji pipirai	-
East Kent Golding (U.K.)	Spurgai

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
16.7	30.2	12	60
0.0	0.0	4	5
0.0	0.0	5	1
0.0	0.0	7	1
0.0	0.0	10	1
5.0	0.0	10	0
4.0	0.0	7	0
0.0	0.0	2	0
4.0	0.0	10	0
		67	

Mielės

Pavadinimas

Belle Saison

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Vanduo čiaupo + 4 g gipso, 3 g CaCl. Salinimui 24 ml, tekinimui 23 ml 20% fosforo r.
Verdant pridėti 17 ml fosforo r., kad pH gauti apie 5,1-5,2.
Salinimas: dribsnius ir miuncheną 40 min mirkom 40C, po to viską prie 63 laipsnių 60 min. arba iki neigiamo jodo testo. Ir gal kokią žolikę į temą sugalvosiu, kol virsiu:)