

Belgijos Šviesa

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Klonuotas alus
Aludaris: Vytenis
Receptas sukurtas: 2014-04-01 22:26:38
Receptas modifikuotas: 2014-05-01 01:20:50

OG: 1.057
FG: 1.014
ABV: 5.7 %
IBU: 24
EBC: 33
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------|--------------|--------------|------------|
| Pale Ale salyklas | 7.0 | 5.000 | 80.0 |
| Aroma | 150.1 | 1.000 | 16.0 |
| Kukurūziniai dribsniai | 3.0 | 0.250 | 4.0 |
| Special B | 400.3 | 0.000 | 0.0 |
| | | <u>6.250</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Fuggle (U.K.) | Granulės | Virimui (kartumui) | 5.0 | 16.2 | 30 | 60 |
| Hallertau Mittelfruh | Granulės | - | 5.0 | 6.2 | 15 | 30 |
| Hallertau Mittelfruh | Granulės | - | 5.0 | 1.6 | 15 | 5 |
| | | | | | <u>60</u> | |

Mielės

Pavadinimas

| | | | | | | |
|--------------|--|--|--|--|--|------------|
| Safbrew T-58 | | | | | | Kiekis (g) |
| | | | | | | 12.0 |

Pastabos

52C 20 min
66C 60 min
78C 10 min

Fermentacija 18C