

Belle bière

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Saison
Aludaris: Alchemikas
Receptas sukurtas: 2015-05-14 10:02:36
Receptas modifikuotas: 2015-05-26 00:34:05

OG: 1.055
FG: 1.004
ABV: 6.6 %
IBU: 33
EBC: 7
IBU/OG: 0.61 (ryškus apynių skonis)



2026-06-14

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Caramel Pils salyklas
Avižiniai dribsniai
Medus
Kvietiniai dribsniai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 4.000 | 65.6 |
| 5.0 | 0.600 | 9.8 |
| 4.0 | 0.500 | 8.2 |
| 2.0 | 0.500 | 8.2 |
| 3.0 | 0.500 | 8.2 |
| | <hr/> 6.100 | |

Apyniai

Pavadinimas

Citra
Wakatu

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

13.0
7.0

IBU

29.2
4.1

Kiekis (g)

23
30

53

Laikas

60
5

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Belle Saison

Kiekis (g)

11.0

Pastabos

Iš 11g sausų (55B), pasigaminu 2L starterio (su +150g cukraus).

Vandens korekcijai link Austin dėjau 9g CaCl(33%)

Vanduo: 7,4 pH

Vanduo + salyklas: 6,0 pH

Vanduo + salyklas + 12ml H3PO4 (75%): 5,2 pH

Salinta prie 66°C

Virimo papildai:

Vietoj 20g džiovintų Curacao žievelių (5 min):

- 10g saldžiųjų apelsinų žievelių (5 min)

- 10g citrinų žievelių (5 min)

10g grūstų kalendrų sėklų (5 min)

Vasaros aromatui į antrinę fermentaciją dėsiu 1,5 val 80°C pasterizuotą medų aromatui.