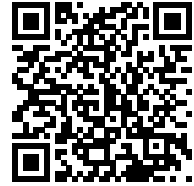


La Chouffe

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Belgiškas Tripel
Aludaris: AJ
Receptas sukurtas: 2016-05-15 20:40:46
Receptas modifikuotas: 2016-06-06 20:03:20

OG: 1.076
FG: 1.006
ABV: 9.2 %
IBU: 32
EBC: 7
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Heidelberg salyklas | 2.9 | 6.000 | 81.6 |
| CaraPils | 5.0 | 0.500 | 6.8 |
| Konditerinis cukrus (baltas) | 0.0 | 0.500 | 6.8 |
| Rūgštusis salyklas „Sauermalz“ | 3.3 | 0.350 | 4.8 |
| | | <u>7.350</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------------------|-------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Styrian Golding (Slovenia) | - | Virimui (kartumui) | 4.1 | 24.4 | 75 | 60 |
| Saaz (Czech) | - | Virimui (kartumui) | 2.3 | 8.0 | 50 | 40 |
| Styrian Golding (Dry hopping) | - | Aromatui (virimui) | 4.1 | 0.0 | 25 | 0 |
| Saaz | - | Aromatui (virimui) | 3.2 | 0.0 | 50 | 0 |
| | | | | | <u>200</u> | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|------------------------------------|------------|
| Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel | 12.0 |

Pastabos

Naudosim La Chouffe alui naudojamas salinimo temperatūras:

CHOUFFE HOUBLON DOBBELEN IPA TRIPEL

Mash schedule

127°F (53°C) for 20 minutes

145°F (63°C) for 20 minutes

154°F (68°C) for 20 minutes

and ramp to 176°F (80°C) for sparging

Šaltinis: <https://beerandbrewing.com/VMvilisAAKGj51nr/article/belgian-beer-youre-probably-doing-it-wrong>

Candy sugar dedamas likus 10 min.