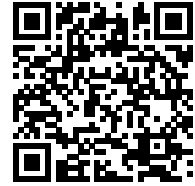


# Belgų Kentelis

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Belgiškas šviesus elis  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2017-02-11 14:19:14  
Receptas modifikuotas: 2017-02-20 22:20:25

OG: 1.047  
FG: 1.008  
ABV: 5.2 %  
IBU: 22  
EBC: 18  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-01

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Karamelinis

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0          | 4.500        | 93.8       |
| 204.4        | 0.300        | 6.3        |
|              | <u>4.800</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

East Kent Golding  
East Kent Golding

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

5.9  
5.9

### IBU

21.2  
0.4

### Kiekis (g)

35  
15  
50

### Laikas

60  
1

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel antros kartos

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

11 virimui, **Belgų Kentelis** Belgiškas šviesusis elis.  
Virta 2017-02-12

Pradinis vandens kiekis 18 l  
Antroko tekinimas 14 l  
Salinta 68 (pilti į 74), pabaiga su xxxxx. Valanda laiko.  
Eksperimentui nešildyta nuimant, pasiteisino. Antrokas su 73, laikyta 15 min.

35g East Kent Goldings apynių pradžiai, nuimant nuo ugnies 15 g tų pačių.

Pradinis OG 1.0484 (12 brix)  
Galutinis FG 1.008 (xxxxx BRIX)

Startas su 23 C, Tripelio naudotos mielės, toliau fermentacija prie 18-25C, vieną savaitę.  
Perpylimo nedarau, pora dienų prie 8 paskaidrėjimui.  
Pilstymas į butelius ir gazavimas 2,5-3 gr/l savaitę, paskui brandinimas prie 8 C.

Mielės 0 E  
Salyklas 4 E  
Apyniai 2 E