

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)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Karamelinis

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.500	93.8
204.4	0.300	6.3
	4.800	

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