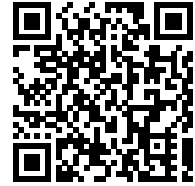


Chimay Red

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 69 %
Stilius: Belgiškas Dubbel
Aludaris: Artis
Receptas sukurtas: 2012-01-09 22:19:09
Receptas modifikuotas: 2012-01-27 19:25:52

OG: 1.074
FG: 1.020
ABV: 7.1 %
IBU: 24
EBC: 44
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Invertuotas cukrus
Miežių salyklas BREWFERM Aroma
CaraAmber
Special B
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	5.000	79.4
40.0	0.700	11.1
150.1	0.250	4.0
60.0	0.150	2.4
400.3	0.100	1.6
900.7	0.100	1.6
	6.300	

Apyniai

Pavadinimas

Tettnanger (German)
Styrian Golding (Slovenia)

Forma Paskirtis

- -
- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	20.6	42	60
5.0	3.6	15	15
		57	

Mielės

Pavadinimas

WYEAST Belgian Abbey 1214 (1.5 L Starteris, 1.030 OG)

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

VAK kovo mėnesiui.

66-68C - 60 min.

1/2 dekokcija 15 min.

74 C - 15 min.

Karamelinius ir degintus salyklus dėti salinimo pabaigoje, tekinimo metu.