

Belgijos abatijos auksas

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Klonuotas alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2017-06-10 20:51:29
Receptas modifikuotas: 2017-07-09 19:10:23

OG: 1.052
FG: 1.008
ABV: 5.8 %
IBU: 23
EBC: 12
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2022-09-27

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas
Karamelinis

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.000	98.4
201.8	0.100	1.6
	<u>6.100</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	Sausam apyniavimui	5.5	0.0	20	10080
Magnum	-	Virimui (kartumui)	11.0	16.5	19	30
East Kent Golding	-	Aromatui (virimui)	5.5	6.1	<u>30</u>	10
					69	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safbrew Abbaye	12.0

Pastabos

17 virimui, **Belgijos abatijos auksas**. Ne taip jau ir ypatingas.

Virta 2017-06-25

Pilstyta 2017-07-08

Pradinis vandens kiekis 18 l

Antroko tekinimas 14 l

Salinta 68 (pilta į 74), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta.

Nuimta nešildant, antrokui 73, laikyta 10 min.

19 g magnum apynių 30 min, nuimant nuo ugnies east kent golding 30 g 10 min.

Virta 45 min.

Pradinis OG xxxxxxxx BRIX 13

Galutinis FG xxxxxxxx BRIX 2

Startas su 23 C iškart dedant į 16 C aplinką, sausos mielės, toliau fermentacija prie 16C, dvi savaites

Savaitė sauso apyniavimo pradiniam fermentery.

Pilstymas į butelius ir gavimas 3-4 gr/l. Kelias pirmas dienas pavartoma.

Mielės 2,5 E

Salyklas 4 E

Apyniai 2 E