

# Paprastas, bet keturgubas

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Belgiškas tamsus stiprusis elis  
Aludaris: Zylė  
Receptas sukurtas: 2017-12-12 10:35:23  
Receptas modifikuotas: 2018-03-25 08:36:52

OG: 1.086  
FG: 1.013  
ABV: 9.6 %  
IBU: 29  
EBC: 40  
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2019-07-20

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.500	63.4
Konditerinis cukrus (rudas)	35.0	1.250	17.6
Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (šviesus)	15.0	0.850	12.0
Special B salyklas	291.0	0.500	7.0
		<u>7.100</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Goldings	Granulės	Virimui (kartumui)	5.3	29.0	<u>60</u>	60
					60	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 1762: Belgian Abbey II	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g

## Pastabos

Salinam Pilsen ir Special-B:  
20min 52°C (1/2);  
90min 67°C (~1/3);  
Keliam iki 78°C ant viryklės;  
Tekinam su 79°C H2O (termoizoliuotame inde);  
0.5 kg Konditerinio cukraus (rudo) keliauja į puodą;

Fermentacija ant "Paprastas, bet dvigubas" mielių pyrago, 18-20°C, Startas ~1.070;

Kiekvieną dieną tikrinamas gravity. Jis didinamas įvedant Skysto salyklo ekstrakto "Savas alus" (šviesus), Konditerinio cukraus (rudo) ir vandens viralo tiek, kad neviršytų 1.080. Žaidžiama tol, kol baigsis atsargos (1 kg Konditerinio cukraus (rudo) ir 1.7 kg bankė Skysto salyklo ekstrakto "Savas alus" (šviesaus)).

Tada fermentuojama iki galo, antrinė, gasas - 2.6 vol, bla bla...