

dubbel R1

Kiekis: 41 litras
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Belgiškas Dubbel
Aludaris: tikka1122
Receptas sukurtas: 2018-01-18 17:24:49
Receptas modifikuotas: 2018-10-13 18:16:37

OG: 1.068
FG: 1.008
ABV: 7.8 %
IBU: 22
EBC: 30
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2024-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
pilsnerio salyklos Čekija	4.0	8.200	78.8
candy syrup liquid dark	50.0	1.000	9.6
karamelinis salyklos Maltosa	221.6	0.500	4.8
Kvietinis salyklos Vikingmalt	4.0	0.500	4.8
BEST Chocolate salyklos	906.3	0.100	1.0
Skrudintas miežių salyklos 'Biscuit'	50.0	0.100	1.0
		10.400	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
CTZ	-	Virimui (kartumui)	18.0	17.2	20	60
Mt. Hood	-	Aromatui (virimui)	6.0	5.2	50	10
					70	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Abbaye starteris	100.0

Pastabos

65c 45min
72c 20min
76c 15min

fermentacija startas 20c, leisti pakilti iki 24c. per klaidą` T-33C,bet viskas gerai
<https://www.aludariuklubas.lt/receptas/7539-dubliuka>
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=6098DX7>
sparge f.r.-10proc. -70ml