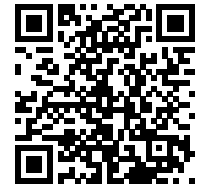


# Tripel 2018\_12

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 55 %  
Stilius: Belgiškas Tripel  
Aludaris: mindusas  
Receptas sukurtas: 2018-11-04 12:49:51  
Receptas modifikuotas: 2019-08-04 14:19:54

OG: 1.085  
FG: 1.013  
ABV: 9.4 %  
IBU: 33  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Konditerinis cukrus (baltas)  
Abbey Malt salyklas  
BEST Kvietinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	9.000	86.5
0.0	1.000	9.6
45.0	0.300	2.9
4.8	0.100	1.0
	<u>10.400</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Fuggle (UK) - Virimui (kartumui)  
Tettnanger (DE) - Virimui (kartumui)  
Tettnanger (DE) - Aromatui (virimui)  
Saaz (CZ) - Aromatui (virimui)

### Forma

-  
-  
-  
-

### Paskirtis

### AA (%)

4.5  
4.5  
4.5  
4.0

### IBU

13.2  
9.1  
7.6  
3.5

### Kiekis (g)

40  
30  
30  
60  
160

### Laikas

60  
45  
30  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

35 min.

### Kiekis

5.0 g

## Pastabos

Salinimas  
45C-45min  
60C -60min  
70C-15min  
Tekinimas prie 76C (10 min)  
Cukrus dedamas į virimas  
Šalinimas per 2 kartus  
Salinimui 19 ltr.  
Tekinimui 17 ltr.  
Fermentacija prie 20C