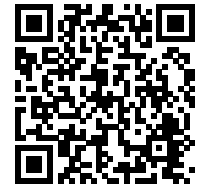


Tamsus Belgas 2019_09



Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis
Aludaris: mindusas
Receptas sukurtas: 2019-08-01 16:37:06
Receptas modifikuotas: 2019-09-09 12:12:34

OG: 1.087
FG: 1.013
ABV: 9.7 %
IBU: 19
EBC: 38
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2022-12-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
TF Maris Otter Pale Ale	6.3	4.500	56.3
Abbey Malt salyklos	45.0	1.500	18.8
BEST Caramel Pils salyklos	5.0	1.000	12.5
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.500	6.3
CaraCrystal salyklos	121.2	0.200	2.5
BEST Caramel Hell salyklos	30.0	0.100	1.3
BEST Caramel Aromatic salyklos	50.5	0.100	1.3
BEST Special X salyklos	353.9	0.050	0.6
BEST Chocolate salyklos	908.4	0.050	0.6
		<u>8.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian wolf	-	Virimui (kartumui)	5.3	19.3	<u>50</u>	40
					50	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
SafAle BE-256	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	-	10 min.	10.0 g

Pastabos

Vanduo <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=1DXJH2M>

Salinimas per 2 kartus

Pirmas salinimas 4 kg su 12,4 litru vandens

62C-15 min

68C- 60min

prie 68C-15 min tekinimas su 8 litrais vandens

Cukrus dedamas likus 15min virimo

antras salinimas 68C-60min

antras tekinimas prie 78C 20 min su ~19 litru vandens (pagal poreiki)