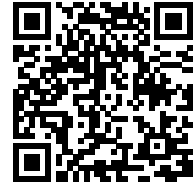


# Javelin dubbel #2

Kiekis: 27 litriai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Belgiškas Dubbel  
Aludaris: Domeikos  
Receptas sukurtas: 2022-04-15 14:53:00  
Receptas modifikuotas: 2023-03-08 14:26:33

OG: 1.069  
FG: 1.012  
ABV: 7.4 %  
IBU: 36  
EBC: 64  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.500	71.4
Cukrus Farinas	250.4	1.000	13.0
BEST Caramel Amber salyklas	70.7	0.500	6.5
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.5	0.300	3.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	903.5	0.200	2.6
BEST Special X salyklas	350.6	0.200	2.6
		<u>7.700</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	5.5	34.2	75	60
Fuggle (UK)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.5	2.2	30	5
					<u>105</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Abbaye	22.0

## Pastabos

Vanduo 22L + 14L  
RO 8L  
CaSO4 - 3g  
NaCl - 3g

75% Phosphoric - 3ml

50C-15 min  
64C-50 min  
72C-15 min  
78C- 25 min

Virimas 75min  
Protafloc - 15min

Fermentacija  
18C - 4d  
20C - 6d