

# Vyšnia Dubbel

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Belgiškas Dubbel  
Aludaris: arvyds13  
Receptas sukurtas: 2023-12-18 18:08:00  
Receptas modifikuotas: 2024-02-14 14:38:39

OG: 1.065  
FG: 1.019  
ABV: 5.9 %  
IBU: 16  
EBC: 31  
IBU/OG: 0.25 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-02-21

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
GRYNAS SKYSTAS SALYKLO EKSTRAKTAS – LENGVAS 1,5 KG	9.2	1.500	31.9
GRYNAS SKYSTAS SALYKLO EKSTRAKTAS – GINTARAS 1,5 KG	25.2	1.500	31.9
Dingemans Munich MD	11.0	0.450	9.6
Dingemans Pilsen MD	3.0	0.450	9.6
Bestmalz Caramel Aromatic	41.0	0.450	9.6
Candi sirupas DARK	200.8	0.350	7.4
		4.700	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fuggle (UK)	Granulės	Virimui (kartumui)	4.2	16.1	33	60
					33	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safbrew S-33	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Vyšnios tyre	-	4 d.	350.0 g

## Pastabos

Virimo laikas: 60 minučių

Nurodymai: Atlikite mini košę (11,4 L) pradiniame puode, naudodami (18,9 L) nailono tinklelio filtro maišelį. Sumalkite grūdus ir įdėkite į tinklinį maišelį. Įkaitinkite (5,7 L) vandens iki (74 °C) (santykis 4,2 L/kg) ir panardinkite grūdų maišą. Įsitinkinkite, kad visi grūdai greitai sudrėkinti ir patikrinkite temperatūrą.

Grūdų ir vandens misos temperatūra dabar turėtų būti apie (66–68 °C). Leiskite košei mirkti pusvalandį. Maišydami pakelkite, kad temperatūra pakiltų iki (68 °C), ir leiskite košei sėdėti dar pusvalandį. Įpikite (7,6 L) vandens į (19L) virimo puodą ir pašildykite iki (74 °C). Išimkite maišelį iš pirmojo puodo ir leiskite jam nutekėti minutę prieš perkeliant į kitą puodą. Sukite maišelį į puodą, kad vėl sudrėkintumėte grūdus ir leiskite jam sėdėti 5 minutes. Pakelkite grūdų maišą, nusauskite ir išmeskite panaudotus grūdus.

Į antrąjį puodą įpilkite misos iš pirmojo puodo ir 1,5 kg skysto lengvo salyklo ekstrakto ir pradėkite virti. Palaukite, kol užvirs 100c, tada pridėkite apynius. Virinama 60 minučių. Įpilama 1,5 kg skysto gintaro salyklo ekstrakto ir tamsaus candi sirupo per paskutines 10 virimo minučių. Maišykite, kad išvengtumėte nudegimo. Atšaldykite misą ir praskieskite fermentatoriuje iki 20l. Mielės 2 pakeliai SAFALE S-33ir kruopščiai aeruokite. Įpilkite vyšnių sulčių koncentratą po trečios ketvirtosios fermentacijos dienos po to, kai aktyvumas sulėtėjo. <https://www.brewersfriend.com/>