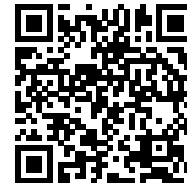


# Draaker'is :aka Gulden Draak

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2024-01-08 21:42:19  
Receptas modifikuotas: 2024-09-07 01:21:12

OG: 1.095  
FG: 1.014  
ABV: 10.6 %  
IBU: 26  
EBC: 30  
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Chateau Pilsner	3.0	5.400	68.0
Medus	0.0	1.400	17.6
Chateau Pale Ale	6.0	0.800	10.1
Chateaus Special B	353.3	0.340	4.3
		7.940	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade	Granulės	Virimui (kartumui)	3.5	10.5	34	60
HBC630	Granulės	Virimui (kartumui)	12.0	15.4	40	10
					74	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
WLP4653 Dark Belgian Cask Yeast Blend	70.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Pavelde vynuoginiam mirkytos vyšnos	Pirminei fermentacijai	6 d.	3000.0 g
Skrudintas vyšnios medis	Pirminei fermentacijai	3 d.	500.0 g

## Pastabos

Užsalinus, po 5, 15 ir 25 min paimti po 0.5 litro skysčio turbingui tipo, kurį laikyti 80C ir supilti tekinant. Tekinti reiks irgi 80C.