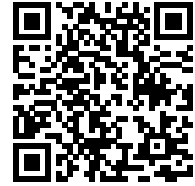


Tamsos Vienuolis“ Quadrupel

Kiekis: 37 litriai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis
Aludaris: Mukas
Receptas sukurtas: 2025-04-10 22:26:11
Receptas modifikuotas: 2025-04-10 22:48:39

OG: 1.250
FG: 1.045
ABV: 26.9 %
IBU: 6
EBC: 181
IBU/OG: 0.03 (kartumo nėra, dominuoja salykklas)



2026-06-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salykklas	4.0	11.000	27.5
BEST Pilsen salykklas	4.0	11.000	27.5
Weyermann Cara-red	40.0	2.000	5.0
Weyermann Cara-red	40.0	2.000	5.0
Konditerinis cukrus (rudas)	425.6	1.500	3.8
Konditerinis cukrus (rudas)	425.6	1.500	3.8
Konditerinis cukrus (rudas)	425.6	1.500	3.8
Konditerinis cukrus (rudas)	425.6	1.500	3.8
BEST Munich Dark salykklas	25.0	1.000	2.5
BEST Caramel Munich III salykklas	160.2	1.000	2.5
BEST Munich Dark salykklas	25.0	1.000	2.5
BEST Munich Dark salykklas	25.0	1.000	2.5
BEST Caramel Munich III salykklas	160.2	1.000	2.5
BEST Munich Dark salykklas	25.0	1.000	2.5
BEST Caramel Munich III salykklas	160.2	1.000	2.5
BEST Caramel Munich III salykklas	160.2	1.000	2.5
		<u>40.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Goldings	Granulės	-	4.5	5.3	100	60
Saaz (CZ)	Granulės	-	3.5	1.0	<u>50</u>	15
					150	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safbrew Abbaye	22.0