

Belgian Dubbel

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis
Aludaris: arvyds13
Receptas sukurtas: 2026-03-19 21:03:17
Receptas modifikuotas: 2026-04-30 17:50:49

OG: 1.069
FG: 1.016
ABV: 7.0 %
IBU: 25
EBC: 65
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2026-07-31

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Chateau PILSEN 2RS	4.0	4.000	66.9
BEST Caramel Munich II salyklos	120.5	0.700	11.7
Gliukozė dekstrozė	0.0	0.550	9.2
Chateau SPECIAL Belgium	322.8	0.300	5.0
Chateau AROME -	95.5	0.200	3.3
Chateau BISCUIT	45.0	0.100	1.7
Tamsus candy sirupas	1907.0	0.100	1.7
Skrudintas miežių salyklos 'Chocolate Dehusked'	803.0	0.030	0.5
		5.980	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Goldings	Granulės	Virimui (kartumui)	4.0	24.6	55	60
					55	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Abbaye alaus mielės	12.0

Pastabos

Brew Monk Programavimo žingsniai (Auto Mode) S0 (Strike) 71°C 0 min. 2500W Vandens pašildymas iki supylimo. S1 (Mash) 67°C 90 min. 1500W* S2 (Mash out) 76°C 10 min. 1500W Boil (Virimas) 100°C 90 min. H1: 60 min. – 55g Styrian Goldings (kartumas). H:2 15min. – IŠJUNGTI KAITINIMĄ, supilti Candi Syrup gerai išmaišyti, įjungti vėl. ☐☐ 3 ETAPAS: Atvėsėjimas ir Fermentacija Atvėsinkite misą su gyvatuku (chiller) iki 19°C. Perpilkite į fermentatorių iš aukštai (kad misa gautų deguonies). Mielės: Supilkite 2 pakelius Lallemmand Abbaye Pradžią (pirma para): Pradėkite vėsiu, apie 18°C. Tai neleis mielėms pagaminti per daug „aštrių“ alkoholio natų (fuzelių). Aktyvioji fazė: Po 24–48 valandų leiskite temperatūrai natūraliai kilti iki 22°C.