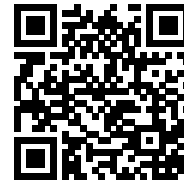


# Trikis

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Belgiškas Tripel  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2013-01-27 00:40:01  
Receptas modifikuotas: 2013-10-05 11:52:53

OG: 1.091  
FG: 1.016  
ABV: 9.7 %  
IBU: 94  
EBC: 9  
IBU/OG: 1.04 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salyklas  
Konditerinis cukrus (baltas)  
Kvietinis salyklas (šviesus)  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	77.7
1.0	0.500	9.7
3.0	0.500	9.7
6.0	0.150	2.9
	5.150	

## Apyniai

### Pavadinimas

Northern Brewer (German)  
Brewer's Gold (German)  
Brewer's Gold (German) (sausas apyniavimas)

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.4	76.6	50	60
6.5	17.4	50	10
6.5	0.0	50	0
		150	

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew T-58

### Kiekis (g)

5.0

## Pastabos

### Salinimas:

~64-66°C - 90 min. + 5g CaSO<sub>4</sub>  
~9 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.  
--> 80°C  
Išviso 120 min.  
pH ~ 5,1

Prieš verdant: G = 1,072 V = 13,0 l

### Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~20°C

Norėjau naudoti Wyeast 3522 | Belgian Ardennes mieles, bet neužgyveno.