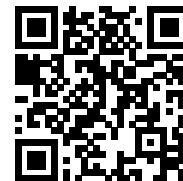


# Smaguris

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 42 %  
Stilius: Klonuotas alus  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2013-02-17 22:35:20  
Receptas modifikuotas: 2013-06-15 13:55:55

OG: 1.103  
FG: 1.018  
ABV: 11.3 %  
IBU: 100  
EBC: 32  
IBU/OG: 0.97 (dominuoja apynių skonis)



2024-11-07

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pearl Pale Ale  
Abbey Malt salyklas  
CaraBelge salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	8.000	88.9
45.0	0.500	5.6
30.0	0.500	5.6
	9.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Sterling  
Sterling (pirmas misos apyniavimas)  
Sterling  
Prancūziško ąžuolo drožlės, vidutiniškai -  
skrudintos

### Forma

-  
-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
6.7	64.0	75	60
6.7	21.3	25	60
6.7	14.8	35	15
0.0	0.0	10	5
		145	

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 3655 | PC Belgian Schelde Ale Yeast (mielių pyragas)

Kiekis (g)  
500.0

## Pastabos

### Salinimas:

~61-64°C - 135 min. + 3g CaSO<sub>4</sub>  
~10 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.  
--> 65°C  
Išviso 180 min.  
pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,084 V = 13,0 l

Prieš fermentuojant: G = 1,104 V = 11,2 l

### Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~26°C

Dėkui Runcei už apynius.

Arčio nurodymu išviriau stiprų belgišką alų :)

Abbey Quadrupel