

Duvel

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Belgiškas auksinis stiprus elis
Aludaris: AJ
Receptas sukurtas: 2013-03-17 20:57:25
Receptas modifikuotas: 2013-07-18 23:04:47

OG: 1.082
FG: 1.016
ABV: 8.6 %
IBU: 31
EBC: 17
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2025-06-01

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salyklos
Invertuotas cukrus (gelsvas)
Vokiškas pilsner
CaraPils

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.000	71.4
50.0	1.000	14.3
3.0	0.500	7.1
5.0	0.500	7.1
	7.000	

Apyniai

Pavadinimas

Styrian Golding (Slovenia)
Saaz (Czech)
Saaz (Czech)
Styrian Golding (Dry hopping)
Saaz (Dry Hopping)

Forma

-
-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.1	25.2	75	75
3.2	5.0	40	15
3.2	0.4	40	1
4.1	0.0	25	0
3.2	0.0	20	0
		200	

Mielės

Pavadinimas

Wyeast Belgian Strong Ale (1388)

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinti 75 min. prie 68 C temp.
Tekinam ~80 - 85 C. temp. vandeniui.
Cukrus dedamas likus 10 min.

Litrui alaus dėta 5 g gliukozės.

Receptas iš http://www.brew365.com/beer_duvel.php ir naudojantis gamintojo psl. http://www.duvel.be/#/uk/en/the_beer esama informacija.

Pastaba. Alus "Duvel" pasak vartotojų yra vienas geriausių alus pasaulyje (bent jau man tai Nr. 1).

Informacijos šaltiniai:

<http://www.ratebeer.com/beer/duvel/1434/>
<http://beeradvocate.com/beer/profile/222/695>