

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 salyklas)



2023-12-11

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Belgiškas pilsnerio salyklas	3.0	5.000	71.4
Invertuotas cukrus (gelsvas)	50.0	1.000	14.3
Vokiškas pilsner	3.0	0.500	7.1
CaraPils	5.0	0.500	7.1
		<u>7.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Golding (Slovenia)	-	-	4.1	25.2	75	75
Saaz (Czech)	-	-	3.2	5.0	40	15
Saaz (Czech)	-	-	3.2	0.4	40	1
Styrian Golding (Dry hopping)	-	-	4.1	0.0	25	0
Saaz (Dry Hopping)	-	-	3.2	0.0	20	0
					<u>200</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast Belgian Strong Ale (1388)	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>