

Grafas de Rošforas

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Belgiškas tamsus stiprusis elis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2013-03-20 19:39:41
Receptas modifikuotas: 2015-01-19 21:37:10

OG: 1.080
FG: 1.008
ABV: 9.4 %
IBU: 30
EBC: 51
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-10-01

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Belgiškas pilsnerio salyklas	3.0	5.350	73.2
Candy Syrup	200.2	0.960	13.1
Special B	400.3	0.378	5.2
Invertuotas cukrus (baltas)	0.0	0.350	4.8
Speltos dribsniai	3.0	0.270	3.7
		<u>7.308</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	5.0	15.9	32	90
Hallertauer Tradition (German)	Spurgai	Virimui (kartumui)	4.0	11.2	38	60
Hallertauer Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.0	1.2	8	15
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.0	1.7	8	15
Kalendra	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	9	10
					<u>95</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Belgian Abbey II 1762	300.0

Pastabos

Vanduo priklauso: Ca 82, bikarbon. 240, Mg 10, Na 6, S04 32 ir Cl 17, reiškia:

vanduo krano + 1 g CaSO4, 74 ml H2SO4 salinimui, 50 - tekinimui.

Salinimas: 2/3 salyklo su dribsniais 30 min. 40C, po to 20 min. 54 C, 1/3 salykliui 20 min. 54C, po to dekokcija ir supilam į pagrindinį, keldami iki 65C 60 min. Keliam iki 77C 10 min., tekinam

15 min kerpena, maistas mielems, cukrus ir sirupas.

Šaldom iki 19, 7 dienos 23 C, pasiekus 1.014, perpilam antrinėn ir 10 dienų į 16 C, po to 5 savaitėms į 10 C.