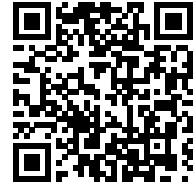


# Rocheffort 10

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Belgiškas Dubbel  
Aludaris: AJ  
Receptas sukurtas: 2013-12-29 22:05:26  
Receptas modifikuotas: 2015-05-02 10:35:34

OG: 1.102  
FG: 1.030  
ABV: 9.5 %  
IBU: 32  
EBC: 75  
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja savyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio savyklas  
Miuncheno savyklas  
CaraCrystal  
Konditerinis cukrus (baltas)  
Konditerinis cukrus (rudas)  
Kukurūzų dribsniai  
Special B  
Skrudintas miežių savyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.000	61.7
21.0	1.000	10.3
120.1	0.780	8.0
0.0	0.500	5.1
425.3	0.500	5.1
2.0	0.500	5.1
400.3	0.300	3.1
800.6	0.150	1.5
	<u>9.730</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Styrian Golding (Slovenia)  
Hersbrucker (German)  
Biersol  
Kalendra  
Hersbrucker (German)

### Forma

Granulės  
Granulės  
-  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
-  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

3.0  
4.0  
1.0  
1.0  
4.0

### IBU

23.6  
6.9  
0.1  
0.3  
0.9

### Kiekis (g)

100  
30  
5  
20  
15  
170

### Laikas

75  
30  
10  
5  
5

## Mielės

### Pavadinimas

1762 Belgian Abbey II (starteris iš Wyeast pokelio)

### Kiekis (g)

300.0

## Pastabos

Bandymas klonuoti vieną iš fantastiškiausių alų šioje žemelėje.

Protein Rest tik baziniam belgiškam pilsner savyklui - 10 min.

-->68 C - 55 min

--> 78 C - 15 min

Cukrus dedamas likus 10 min.

Fermentacija prie +21-22 C