

Ardėnų ašara (aka:HOUBLON CHOUFFE Dobbelen IPA Tripel)

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Belgiškas Tripel
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-02-03 21:59:37
Receptas modifikuotas: 2014-03-23 14:01:22

OG: 1.080
FG: 1.012
ABV: 8.9 %
IBU: 66
EBC: 11
IBU/OG: 0.82 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Belgiškas pilsnerio salyklas	3.0	4.200	66.1
Invertuotas cukrus	0.0	0.900	14.2
BEST Pale Ale salyklas	6.0	0.850	13.4
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	0.100	1.6
CaraMunich	40.0	0.100	1.6
BEST Aromatic salyklas	50.0	0.100	1.6
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.100	1.6
		<u>6.350</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	15.9	48.3	30	60
Columbus	Spurgai	Aromatui (virimui)	17.1	12.8	14	20
Saaz (Czech)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.0	4.9	45	7
Amarillo	Granulės	Sausam apyniavimui	8.0	0.0	26	0
Nelson Sauvín (New Zealand)	Spurgai	Sausam apyniavimui	12.3	0.0	<u>10</u>	0
					125	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Ardennes 3522	60.0

Pastabos

Vanduo: čiaupo/RA - 1/1, 3 g gipso, 1 g druskos. Salinimui 32 ml fosforo r.
62 - 30 min,
68 - 50 min.

Fermentacija - mielės 20C 1.5 litro starteris, fermentacija - 24C, antrinė 2C trys savaitės.

Apynių kombinacija galima ir tokia:

28 g Northern Brewer ir 14 g Citra 60 min.

Po 14 g Cascade, Citra ir Amarillo 7 min.

Po 14 g Cascade ir Amarillo - sausam apyniavimui. Ir šiek tiek kalendros.