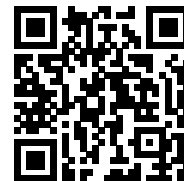


Kalvis

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Belgiškas Dubbel
Aludaris: Zaišys
Receptas sukurtas: 2014-09-04 15:59:09
Receptas modifikuotas: 2014-09-26 10:55:59

OG: 1.072
FG: 1.010
ABV: 8.1 %
IBU: 30
EBC: 25
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-06-11

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Viking malt pilsnerio salyklas	3.0	5.000	80.6
Konditerinis cukrus (baltas, skrudintas ant keptuves)	0.0	0.500	8.1
BEST Special X salyklas	350.3	0.250	4.0
BEST Red X salyklas	30.0	0.250	4.0
Fruktozė	0.0	0.200	3.2
		<hr/> 6.200	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)	8.0	26.1	30	60
Viržių žiedai su šakelėmis	Spurgai	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	15	20
Crystal	Granulės	Aromatui (virimui)	3.6	2.9	15	15
Viržių žiedai su šakelėmis	Spurgai	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	15	10
Viržių žiedai su šakelėmis	Spurgai	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	20	5
Crystal	Granulės	Aromatui (virimui)	3.6	1.2	15	5
El Dorado	Granulės	Sausam apyniavimui	14.0	0.0	30	0
					<hr/> 140	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
M27 Belgian Ale	12.0

Pastabos

Salinimas puode:

Protein rest 50c - 20 min

Salinimas 68c->64c - 80 min

Tekinimas - i tekinimo kibira prie 80c