

Erstikio DU BELGAI

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Belgiškas Dubbel
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-01-04 19:36:31
Receptas modifikuotas: 2015-02-16 15:19:43

OG: 1.065
FG: 1.001
ABV: 8.4 %
IBU: 24
EBC: 27
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2026-07-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklos (Čekiškas)
Gliukozė
Karamelinis salyklos
Juodas salyklos

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.300	86.0
0.0	0.500	10.0
240.2	0.150	3.0
1200.9	0.050	1.0
	5.000	

Apyniai

Pavadinimas

Northern Brewer
Northern Brewer

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.6	19.1	20	60
7.6	4.7	10	15
		30	

Mielės

Pavadinimas

M27 Belgian Ale (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklos malimas:

1/2 salyklos sumalta labai smulkiai;
1/2 salyklos sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)