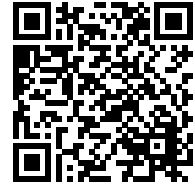


# Duvel pusbrolis

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Belgiškas auksinis stiprus elis  
Aludaris: Tomas  
Receptas sukurtas: 2011-11-21 21:52:52  
Receptas modifikuotas: 2011-12-25 13:23:47

OG: 1.079  
FG: 1.015  
ABV: 8.3 %  
IBU: 29  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-06

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Belgiškas pilsnerio salyklas	3.0	7.400	79.1
Cukrus (belgiškas konditerinis)	0.0	0.900	9.6
CaraPils	5.0	0.570	6.1
Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)	15.0	0.350	3.7
Brewferm Aroma	3.0	0.130	1.4
		<u>9.350</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Golding (Slovenia)	-	-	5.2	23.2	75	60
Saaz (Czech)	-	-	2.9	5.6	65	15
Saaz (Czech)	-	-	2.9	0.0	<u>35</u>	0
					175	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Wyeast Belgian Strong Ale (1388)	12.0

## Pastabos

Cukrus dedamas 10min.

Ekstraktas starteriui

salinam: 55C, per 15min keliam iki 60C, pripilam verdančio vandens iki 64C, valandą laukiam.

tekinti 77C