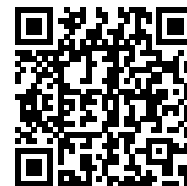


Paprastas, bet dvigubas

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Belgiškas Dubbel
Aludaris: Zylė
Receptas sukurtas: 2017-12-12 10:39:22
Receptas modifikuotas: 2018-03-25 08:37:31

OG: 1.070
FG: 1.011
ABV: 7.8 %
IBU: 18
EBC: 38
IBU/OG: 0.25 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Konditerinis cukrus (rudas)
Special B salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	72.7
35.0	1.000	18.2
290.8	<u>0.500</u>	9.1
	5.500	

Apyniai

Pavadinimas

Styrian Goldings

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

5.3

IBU

17.6

Kiekis (g)

30

30

Laikas

60

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 1762: Belgian Abbey II

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Mitybinė terpė mielėms

Paskirtis

Virimui

Laikas

-

Kiekis

10.0 g

Pastabos

Salyklai:

20min 52°C (1/2);

90min 67°C (~1/3);

Keliam iki 78°C ant viryklės;

Tekinam su 79°C H2O (termoizoliuotame inde);

1 kg Konditerinio cukraus (rudo) į puodą;

Fermentacija 18-20°C

Gazas - 2.6 vol

Vėliau ant mielių pyrago fermentuojamas - "Paprastas, bet keturgubas"