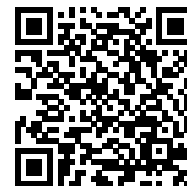


Tripel 2018_12

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 55 %
Stilius: Belgiškas Tripel
Aludaris: mindusas
Receptas sukurtas: 2018-11-04 12:49:51
Receptas modifikuotas: 2019-08-04 14:19:54

OG: 1.085
FG: 1.013
ABV: 9.4 %
IBU: 33
EBC: 13
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Konditerinis cukrus (baltas)
Abbey Malt salyklas
BEST Kvietinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	9.000	86.5
0.0	1.000	9.6
45.0	0.300	2.9
4.8	0.100	1.0
	<u>10.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Fuggle (UK) - Virimui (kartumui)
Tettnanger (DE) - Virimui (kartumui)
Tettnanger (DE) - Aromatui (virimui)
Saaz (CZ) - Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.5	13.2	40	60
4.5	9.1	30	45
4.5	7.6	30	30
4.0	3.5	60	5
		<u>160</u>	

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel

Kiekis (g)
12.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena

Paskirtis

Virimui

Laikas

35 min.

Kiekis

5.0 g

Pastabos

Salinimas
45C-45min
60C -60min
70C-15min
Tekinimas prie 76C (10 min)
Cukrus dedamas į virimas
Šalinimas per 2 kartus
Salinimui 19 ltr.
Tekinimui 17 ltr.
Fermentacija prie 20C