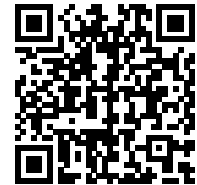


Tamsus Belgas 2019_09

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis
Aludaris: mindusas
Receptas sukurtas: 2019-08-01 16:37:06
Receptas modifikuotas: 2019-09-09 12:12:34

OG: 1.087
FG: 1.013
ABV: 9.7 %
IBU: 19
EBC: 38
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
TF Maris Otter Pale Ale	6.3	4.500	56.3
Abbey Malt salyklas	45.0	1.500	18.8
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	1.000	12.5
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.500	6.3
CaraCrystal salyklas	121.2	0.200	2.5
BEST Caramel Hell salyklas	30.0	0.100	1.3
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.5	0.100	1.3
BEST Special X salyklas	353.9	0.050	0.6
BEST Chocolate salyklas	908.4	0.050	0.6
		<u>8.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian wolf	-	Virimui (kartumui)	5.3	19.3	<u>50</u>	40
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
SafAle BE-256	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	-	10 min.	10.0 g

Pastabos

Vanduo <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=1DXJH2M>

Salinimas per 2 kartus
Pirmas salinimas 4 kg su 12,4 litru vandens
62C-15 min
68C- 60min

prie 68C-15 min tekinimas su 8 litrais vandens

Cukrus dedamas likus 15min virimo
antras salinimas 68C-60min

antras tekinimas prie 78C 20 min su ~19 litru vandens (pagal poreiki)