

# Belgian Dubbel

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis  
Aludaris: arvyds13  
Receptas sukurtas: 2026-03-19 21:03:17  
Receptas modifikuotas: 2026-04-30 17:50:49

OG: 1.069  
FG: 1.016  
ABV: 7.0 %  
IBU: 25  
EBC: 65  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Chateau PILSEN 2RS	4.0	4.000	66.9
BEST Caramel Munich II salyklas	120.5	0.700	11.7
Gliukozė dekstrozė	0.0	0.550	9.2
Chateau SPECIAL Belgium	322.8	0.300	5.0
Chateau AROME -	95.5	0.200	3.3
Chateau BISCUIT	45.0	0.100	1.7
Tamsus candy sirupas	1907.0	0.100	1.7
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	803.0	0.030	0.5
		<u>5.980</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Goldings	Granulės	Virimui (kartumui)	4.0	24.6	<u>55</u>	60
					55	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Abbaye alaus mielės	12.0

## Pastabos

Brew Monk Programavimo Žingsniai (Auto Mode) S0 (Strike) 71°C 0 min. 2500W Vandens pašildymas iki supylimo. S1 (Mash) 67°C 90 min. 1500W\* S2 (Mash out) 76°C 10 min. 1500W Boil (Virimas) 100°C 90 min. H1: 60 min. – 55g Styrian Goldings (kartumas). H:2 15min. – IŠJUNGTI KAITINIMĄ, supilti Candi Syrup gerai išmaišyti, įjungti vėl. ☐☐ 3 ETAPAS: Atvėsėjimas ir Fermentacija Atvėsinkite mišą su gyvatuku (chiller) iki 19°C. Perpilkite į fermentatorių iš aukštai (kad misa gautų deguonies). Mielės: Supilkite 2 pakelius Lallemmand Abbaye Pradžią (pirma para): Pradėkite vėsiu, apie 18°C. Tai neleis mielėms pagaminti per daug „aštrių“ alkoholio natų (fuzelių). Aktyvioji fazė: Po 24–48 valandų leiskite temperatūrai natūraliai kilti iki 22°C.