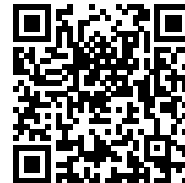


Trikis

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 68 %
Stilius: Belgiškas Tripel
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-01-27 00:40:01
Receptas modifikuotas: 2013-10-05 11:52:53

OG: 1.091
FG: 1.016
ABV: 9.7 %
IBU: 94
EBC: 9
IBU/OG: 1.04 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salyklas
Konditerinis cukrus (baltas)
Kvietinis salyklas (šviesus)
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	77.7
1.0	0.500	9.7
3.0	0.500	9.7
6.0	0.150	2.9
	<hr/> 5.150	

Apyniai

Pavadinimas

Northern Brewer (German)
Brewer's Gold (German)
Brewer's Gold (German) (sausas apyniavimas)

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.4	76.6	50	60
6.5	17.4	50	10
6.5	0.0	50	0
		<hr/> 150	

Mielės

Pavadinimas

Safbrew T-58

Kiekis (g)

5.0

Pastabos

Salinimas:

~64-66°C - 90 min. + 5g CaSO₄
~9 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 80°C
Išviso 120 min.
pH ~ 5,1

Prieš verdant: G = 1,072 V = 13,0 l

Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~20°C

Norėjau naudoti Wyeast 3522 | Belgian Ardennes mieles, bet neužgyveno.