

Smaguris

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 42 %
Stilius: Klonuotas alus
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-02-17 22:35:20
Receptas modifikuotas: 2013-06-15 13:55:55

OG: 1.103
FG: 1.018
ABV: 11.3 %
IBU: 100
EBC: 32
IBU/OG: 0.97 (dominuoja apynių skonis)



2025-06-24

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pearl Pale Ale
Abbey Malt salyklas
CaraBelge salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	8.000	88.9
45.0	0.500	5.6
30.0	0.500	5.6
	9.000	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Sterling	-	-
Sterling (pirmas misos apyniavimas)	-	-
Sterling	-	-
Prancūziško ąžuolo drožlės, vidutiniškai - skrudintos	-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
6.7	64.0	75	60
6.7	21.3	25	60
6.7	14.8	35	15
0.0	0.0	10	5
		145	

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 3655 | PC Belgian Schelde Ale Yeast (mielių pyragas)

Kiekis (g)
500.0

Pastabos

Salinimas:
~61-64°C - 135 min. + 3g CaSO4
~10 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 65°C
Išviso 180 min.
pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,084 V = 13,0 l
Prieš fermentuojant: G = 1,104 V = 11,2 l

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~26°C

Dėkui Runcei už apynius.
Arčio nurodymu išviriau stiprų belgišką alų :)

Abbey Quadrupel