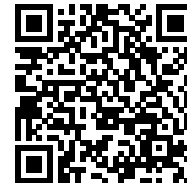


# Čempionų lyga

Kiekis: 21 litrų  
Efektyvumas: 64 %  
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis  
Aludaris: Zalvarinis  
Receptas sukurtas: 2013-03-03 13:13:06  
Receptas modifikuotas: 2013-05-22 14:26:04

OG: 1.061  
FG: 1.015  
ABV: 6.0 %  
IBU: 20  
EBC: 58  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	6.0	2.700	41.2
Miuncheno salyklas	15.0	2.300	35.1
CaraCrystal	120.1	0.550	8.4
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.300	4.6
Avižiniai dribsniai	2.0	0.300	4.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.200	3.1
Special B	400.3	0.200	3.1
		<u>6.550</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	-	4.0	20.3	<u>50</u>	60
					50	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast Belgian Abby Ale (1214)	12.0

## Pastabos

Salinimas prie 66C  
Tekinimas prie 75C  
Pirminė fermentacija apie 7 dienas  
Ir mėnesiui į garažą.