

"57"neDuvel

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Belgiškas auksinis stiprus elis
Aludaris: vidmantas
Receptas sukurtas: 2014-10-23 15:41:59
Receptas modifikuotas: 2014-12-12 19:36:27

OG: 1.079
FG: 1.017
ABV: 8.1 %
IBU: 26
EBC: 8
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Čekija)
Pale Ale salyklas
Cukrus (invertuotas)
CaraPils
Cukrus (karbonizacijai)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	66.9
3.0	1.000	16.7
5.0	0.500	8.4
5.0	0.400	6.7
0.0	0.080	1.3
	<hr/>	
	5.980	

Apyniai

Pavadinimas

Styrian Golding (Slovenia)
Saaz (Czech)
Saaz (Czech)

Forma

-
-
-

Paskirtis

-
-
-

AA (%)

2.7
2.5
2.5

IBU

19.4
6.7
0.3

Kiekis (g)

70
55
30

Laikas

75
15
1

155

Mielės

Pavadinimas

Wyeast XL3787 Trappist II kartos (2l starteris)

Kiekis (g)

9.0

Pastabos

Salinimas 68°C 75min.

Fermentacija 22°C

Apynių kiekį parinkti pagal turimą Alfa išlaikant IBU27

Pakeistos mielės pagal turimas. Išmestas Aroma, nes esamos mielės manau padarys savo.

Įkvėpimas iš (AJ) <http://www.atvirasalus.lt/alus/receptas/3665-duvel>

Žvilgtelta ir į http://www.brew365.com/beer_duvel.php