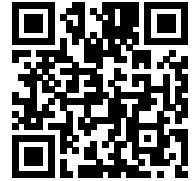


La Chouffe

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Belgiškas Tripel
Aludaris: AJ
Receptas sukurtas: 2016-05-15 20:40:46
Receptas modifikuotas: 2016-06-06 20:03:20

OG: 1.076
FG: 1.006
ABV: 9.2 %
IBU: 32
EBC: 7
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Heidelberg salyklas	2.9	6.000	81.6
CaraPils	5.0	0.500	6.8
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.500	6.8
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	3.3	0.350	4.8
		<u>7.350</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Golding (Slovenia)	-	Virimui (kartumui)	4.1	24.4	75	60
Saaz (Czech)	-	Virimui (kartumui)	2.3	8.0	50	40
Styrian Golding (Dry hopping)	-	Aromatui (virimui)	4.1	0.0	25	0
Saaz	-	Aromatui (virimui)	3.2	0.0	50	0
					<u>200</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel	12.0

Pastabos

Naudosim La Chouffe alui naudojamas salinimo temperatūras:

CHOUFFE HOUBLON DOBBELEN IPA TRIPEL

Mash schedule

127°F (53°C) for 20 minutes

145°F (63°C) for 20 minutes

154°F (68°C) for 20 minutes

and ramp to 176°F (80°C) for sparging

Šaltinis: <https://beerandbrewing.com/VMvilisAAKGj51nr/article/belgian-beer-youre-probably-doing-it-wrong>

Candy sugar dedamas likus 10 min.