

# Trys perlai

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 63 %  
Stilius: Belgiškas Tripel  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2017-01-14 14:37:57  
Receptas modifikuotas: 2017-02-11 09:39:23

OG: 1.076  
FG: 1.008  
ABV: 9.0 %  
IBU: 35  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|                                       | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|---------------------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas                  | 4.0          | 5.000        | 65.4       |
| Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto | 5.0          | 2.000        | 26.1       |
| Konditerinis cukrus (baltas)          | 0.0          | 0.650        | 8.5        |
|                                       |              | <u>7.650</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

|            | Forma   | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|------------|---------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Perle (DE) | Spurgai | Virimui (kartumui) | 7.4    | 29.0 | 45         | 60     |
| Magnum     | Spurgai | Aromatui (virimui) | 11.4   | 5.0  | 5          | 60     |
| Perle (DE) | Spurgai | Aromatui (virimui) | 7.4    | 0.6  | <u>5</u>   | 5      |
|            |         |                    |        |      | 55         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

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

## Pastabos

10 virimui, **Trys Perlai** Tripelis.  
Virta 2017-01-29

Pradinis vandens kiekis 18 l  
Antroko tekinimas 14 l  
Salinta 65 (pilti į 72), pabaiga su 63. Valanda laiko.  
Nuimti su 70, antrokui 73, laikyta 15 min.

45g Perle apynių pradžiai su 5g Magnumo, nuimant nuo ugnies 5 g Perle.

Pradinis OG 1.076 (18,5 brix)  
Galutinis FG 1.008 (2 BRIX)

Startas su 22 C, Tripelio sausos mielės, toliau fermentacija prie 18-25C, dvi savaites  
Perpylimo nedarau. Para laiko prie 7 nuskaidrėjimui.  
Pilstymas į butelius ir gavimas 2,5-3 gr/l savaitę, paskui brandinimas prie 8 C.

Mielės 3,7 E  
Salyklas 6,16 E  
Apyniai 2,12 E  
Cukrus 0,7 E