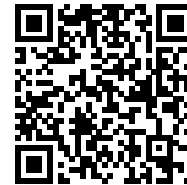


Belgų Kentelis

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Belgiškas šviesus elis
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2017-02-11 14:19:14
Receptas modifikuotas: 2017-02-20 22:20:25

OG: 1.047
FG: 1.008
ABV: 5.2 %
IBU: 22
EBC: 18
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Karamelinis

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0 | 4.500 | 93.8 |
| 204.4 | 0.300 | 6.3 |
| | <u>4.800</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

East Kent Golding
East Kent Golding

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

5.9
5.9

IBU

21.2
0.4

Kiekis (g)

35
15
50

Laikas

60
1

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel antros kartos

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

11 virimui, **Belgų Kentelis** Belgiškas šviesusis elis.
Virta 2017-02-12

Pradinis vandens kiekis 18 l

Antroko tekinimas 14 l

Salinta 68 (pilti į 74), pabaiga su xxxxx. Valanda laiko.

Eksperimentui nešildyta nuimant, pasiteisino. Antrokas su 73, laikyta 15 min.

35g East Kent Goldings apynių pradžiai, nuimant nuo ugnies 15 g tų pačių.

Pradinis OG 1.0484 (12 brix)

Galutinis FG 1.008 (xxxxx BRIX)

Startas su 23 C, Tripelio naudotos mielės, toliau fermentacija prie 18-25C, vieną savaitę.

Perpylimo nedarau, pora dienų prie 8 paskaidrėjimui.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 2,5-3 gr/l savaitę, paskui brandinimas prie 8 C.

Mielės 0 E

Salyklas 4 E

Apyniai 2 E