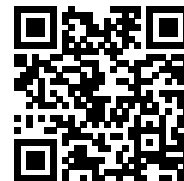


Chimay Red

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 69 %
Stilius: Belgiškas Dubbel
Aludaris: Artis
Receptas sukurtas: 2012-01-09 22:19:09
Receptas modifikuotas: 2012-01-27 19:25:52

OG: 1.074
FG: 1.020
ABV: 7.1 %
IBU: 24
EBC: 44
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	5.0	5.000	79.4
Invertuotas cukrus	40.0	0.700	11.1
Miežių salyklas BREWFERM Aroma	150.1	0.250	4.0
CaraAmber	60.0	0.150	2.4
Special B	400.3	0.100	1.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.100	1.6
		<u>6.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tettnanger (German)	-	-	5.0	20.6	42	60
Styrian Golding (Slovenia)	-	-	5.0	3.6	15	15
					<u>57</u>	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
WYEAST Belgian Abbey 1214 (1.5 L Starteris, 1.030 OG)	12.0

Pastabos

VAK kovo mėnesiui.

66-68C - 60 min.

1/2 dekokcija 15 min.

74 C - 15 min.

Karamelinius ir degintus salyklus dėti salinimo pabaigoje, tekinimo metu.