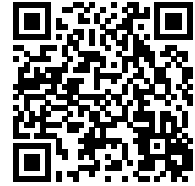


Valstiečiai mėnulyje

Kiekis: 9 litrai
Efektyvumas: 59 %
Stilius: Belgiškas Tripel
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2017-04-30 17:19:49
Receptas modifikuotas: 2017-05-14 11:02:14

OG: 1.090
FG: 1.004
ABV: 11.2 %
IBU: 31
EBC: 10
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas maltosa	3.0	4.150	95.4
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.200	4.6
		<u>4.350</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apollo	Spurgai	Virimui (kartumui)	19.0	27.3	8	60
Apollo	Spurgai	Aromatui (virimui)	19.0	3.7	<u>13</u>	2
					21	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel 4 karta	300.0

Pastabos

15 virimui, **Valstiečiai mėnulyje** Tripelis. Atsisveikinimas su šauniosiomis tripelio mielėmis. Virta 2017-05-01

Kartą agronomas ir profesorius blaiviai šventė partijos suvažiavime. Atsibudo mėnulyje. Kaip tai nutiko niekas nežino, jiems ir patiems gėda papasakoti. Kiti valstiečiai kalba, kad jie pasinaudojo pilotuojamu erdvėlaiviu apollo. Tai čia toks va bandymas sumodeliuoti jų kelionę remiantis nerišliais liudijimais. Beje nuo tada jie nebergia ir kitiems nerekomenduoja bei draudžia.

Pradinis vandens kiekis 9 l (4,6 l)
Antroko tekinimas 8 l (8 l)
Salinta 69 Valanda laiko į 79.
Nuimti su 75, antrokui 75, laikyta 15 min.

Pradinis OG 15 prieš virimą, smarkiai virta be dangčio kad pakelti iki 19.

8g apollo apynių pradžiai, nuimant nuo ugnies 13 g apollo.

Pradinis OG xxxxxxx (21.5 brix)
Galutinis FG xxxxxxx (1 brix)

Startas su 20 C, Tripelio 4 kartos mielės, toliau fermentacija prie 20-23C, keturias savaites. Pilstymas į butelius ir gavimas 2,5-3 gr/l savaitę, paskui brandinimas prie 10 C. Praktiškai vynas gavosi :D

Mielės 0 E
Salyklas 4 E
Apyniai 1 E
Cukrus 0,2 E