

Belgijos abatijos auksas

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Klonuotas alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2017-06-10 20:51:29
Receptas modifikuotas: 2017-07-09 19:10:23

OG: 1.052
FG: 1.008
ABV: 5.8 %
IBU: 23
EBC: 12
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas
Karamelinis

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.0 | 6.000 | 98.4 |
| 201.8 | 0.100 | 1.6 |
| | <u>6.100</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|-------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| East Kent Golding | - | Sausam apyniavimui | 5.5 | 0.0 | 20 | 10080 |
| Magnum | - | Virimui (kartumui) | 11.0 | 16.5 | 19 | 30 |
| East Kent Golding | - | Aromatui (virimui) | 5.5 | 6.1 | <u>30</u> | 10 |
| | | | | | 69 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--------------------------|------------|
| Fermentis Safbrew Abbaye | 12.0 |

Pastabos

17 virimui, **Belgijos abatijos auksas**. Ne taip jau ir ypatingas.

Virta 2017-06-25

Pilstyta 2017-07-08

Pradinis vandens kiekis 18 l

Antroko tekinimas 14 l

Salinta 68 (pilta į 74), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta.

Nuimta nešildant, antrokui 73, laikyta 10 min.

19 g magnum apynių 30 min, nuimant nuo ugnies east kent golding 30 g 10 min.

Virta 45 min.

Pradinis OG xxxxxxxx BRIX 13

Galutinis FG xxxxxxxx BRIX 2

Startas su 23 C iškart dedant į 16 C aplinką, sausos mielės, toliau fermentacija prie 16C, dvi savaites

Savaitė sauso apyniavimo pradiniam fermentery.

Pilstymas į butelius ir gavimas 3-4 gr/l. Kelias pirmas dienas pavartoma.

Mielės 2,5 E

Salyklas 4 E

Apyniai 2 E