

Triptikas. Delyriukas III arba tremorinė vyšnia

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 38 %
Stilius: Vaisinis alus
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2018-07-08 14:04:43
Receptas modifikuotas: 2018-07-08 14:21:52

OG: 1.045
FG: 1.011
ABV: 4.4 %
IBU: 18
EBC: 12
IBU/OG: 0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-10-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.910	83.4
Cukrus	0.0	0.730	12.4
CaraBelge salyklas	32.5	0.180	3.1
Gliukozė	0.0	0.070	1.2
		<hr/> 5.890	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertauer Blanc	Granulės	Virimui (kartumui)	10.0	15.2	11	60
Hallertauer Blanc	-	Aromatui (virimui)	10.0	2.6	11	5
					<hr/> 22	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	109.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kardamonas	Virimui	5 min.	1.0 g
Vyšnios	Antrinei fermentacijai	-	8.0 kg

Pastabos

5ml 85% f.r.
65 C-60 min
iki 72
tekinam 80 h2o
virimas 90 min
19-21C fermentavimo aplinka
ANTROKAS
Taip jau nutiko ,kad bešaldant misą, kaimynas atvilko kibirą vyšnių(~8 kg vyšnių),tai įšias užšaldžiau ir po savaitės kelias į antrinę.