

# 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)



2025-04-22

## 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.