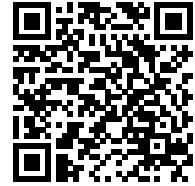


# Javelin dubbel #2

Kiekis: 27 litriai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Belgiškas Dubbel  
Aludaris: Domeikos  
Receptas sukurtas: 2022-04-15 14:53:00  
Receptas modifikuotas: 2023-03-08 14:26:33

OG: 1.069  
FG: 1.012  
ABV: 7.4 %  
IBU: 36  
EBC: 64  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.500	71.4
Cukrus Farinas	250.4	1.000	13.0
BEST Caramel Amber salyklas	70.7	0.500	6.5
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.5	0.300	3.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	903.5	0.200	2.6
BEST Special X salyklas	350.6	0.200	2.6
		<u>7.700</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	5.5	34.2	75	60
Fuggle (UK)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.5	2.2	30	5
					<u>105</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Abbaye	22.0

## Pastabos

Vanduo 22L + 14L

RO 8L

CaSO4 - 3g

NaCl - 3g

75% Phosphoric - 3ml

50C-15 min

64C-50 min

72C-15 min

78C- 25 min

Virimas 75min

Protafloc - 15min

Fermentacija

18C - 4d

20C - 6d