

# Bière noire de Noël

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis  
Aludaris: Kaisalus  
Receptas sukurtas: 2022-11-06 10:46:20  
Receptas modifikuotas: 2022-12-07 20:47:40

OG: 1.090  
FG: 1.025  
ABV: 8.5 %  
IBU: 36  
EBC: 67  
IBU/OG: 0.40 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-16

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsen salyklas 2RS	3.5	5.000	58.8
Munich malt	26.0	1.500	17.6
Crystal malt	130.7	1.000	11.8
Cafe ligh malt	261.4	1.000	11.8
		<u>8.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Admiral	-	Virimui (kartumui)	14.6	29.3	25	60
Brewer's Gold (UK)	-	Aromatui (virimui)	6.4	4.7	25	10
Perle (DE)	-	Aromatui (virimui)	7.7	2.2	10	10
					<u>60</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safbrew T-58	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Dark Candy Sugar	Virimui	15 min.	125.0 g

## Pastabos

Mash 65°C - 90min., Up 73°C - 20min., Up 79°C - 2min. Mash out 78°C. Boiling - 90min. Fermentacija 22°C.