

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)



2026-05-23

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.