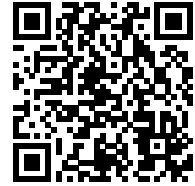


Kalėdinis Trippel

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 45 %
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis
Aludaris: Cawx
Receptas sukurtas: 2023-02-26 17:32:23
Receptas modifikuotas: 2023-02-26 17:33:33

OG: 1.547
FG: 1.082
ABV: 61.0 %
IBU: 0
EBC: 116
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	6.000	7.5
BEST Pilsen salyklas	4.0	6.000	7.5
BEST Pilsen salyklas	4.0	6.000	7.5
BEST Pilsen salyklas	4.0	6.000	7.5
BEST Pilsen salyklas	4.0	6.000	7.5
BEST Pilsen salyklas	4.0	6.000	7.5
BEST Pilsen salyklas	4.0	6.000	7.5
BEST Pilsen salyklas	4.0	6.000	7.5
BEST Biscuit salyklas	50.0	2.000	2.5
BEST Biscuit salyklas	50.0	2.000	2.5
BEST Biscuit salyklas	50.0	2.000	2.5
BEST Biscuit salyklas	50.0	2.000	2.5
BEST Biscuit salyklas	50.0	2.000	2.5
BEST Biscuit salyklas	50.0	2.000	2.5
BEST Biscuit salyklas	50.0	2.000	2.5
BEST Biscuit salyklas	50.0	2.000	2.5
BEST Munich salyklas	15.5	1.000	1.3
BEST Munich salyklas	15.5	1.000	1.3
BEST Munich salyklas	15.5	1.000	1.3
BEST Munich salyklas	15.5	1.000	1.3
BEST Munich salyklas	15.5	1.000	1.3
BEST Munich salyklas	15.5	1.000	1.3
BEST Munich salyklas	15.5	1.000	1.3
BEST Munich salyklas	15.5	1.000	1.3
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
Cukrus	0.0	0.500	0.6
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
Cukrus	0.0	0.500	0.6
Cukrus	0.0	0.500	0.6
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
Cukrus	0.0	0.500	0.6
Cukrus	0.0	0.500	0.6
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
Cukrus	0.0	0.500	0.6
Cukrus	0.0	0.500	0.6
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
		<u>80.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Goldings	-	Virimui (kartumui)	5.3	0.4	60	60
Saaz (CZ)	-	Aromatui (virimui)	4.0	0.1	<u>40</u>	15
					100	

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Iš cukraus ir sauso salyklo ekstrakto išvirti karamelę iki norimo tamsumo ir ją supilti į ištekintą misą. Išvirtą ir ataušintą misą pilti ant "mielių pyrago" (yeast cake). Mielės alkanos ir alų fermentuos sausiau negu skaičiuoklės numato. FG ~1.004, ABV ~8.4.

Fermentacija ~2-3sav. 23C

Karbonizacija 2,5 Vol. CO2

Brandinimas buteliuose 4mėn.