

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)



2026-04-18

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 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 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 |
| BEST Munich salyklas | 15.5 | 1.000 | 1.3 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| Cukrus | 0.0 | 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 |
| | | <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.