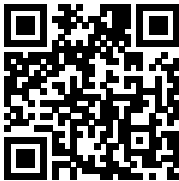


Smaguris

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 42 %
Stilius: Klonuotas alus
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-02-17 22:35:20
Receptas modifikuotas: 2013-06-15 13:55:55

OG: 1.103
FG: 1.018
ABV: 11.3 %
IBU: 100
EBC: 32
IBU/OG: 0.97 (dominuoja apynių skonis)



2025-06-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pearl Pale Ale	6.0	8.000	88.9
Abbey Malt salyklas	45.0	0.500	5.6
CaraBelge salyklas	30.0	0.500	5.6
		9.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sterling	-	-	6.7	64.0	75	60
Sterling (pirmas misos apyniavimas)	-	-	6.7	21.3	25	60
Sterling	-	-	6.7	14.8	35	15
Prancūziško ąžuolo drožlės, vidutiniškai - skrudintos	-	-	0.0	0.0	10	5
					145	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 3655 PC Belgian Schelde Ale Yeast (mielių pyragas)	500.0

Pastabos

Salinimas:
~61-64°C - 135 min. + 3g CaSO4
~10 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 65°C
Išviso 180 min.
pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,084 V = 13,0 l
Prieš fermentuojant: G = 1,104 V = 11,2 l

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~26°C

Dėkui Runcei už apynius.
Arčio nurodymu išviriau stiprų belgišką alų :)

Abbey Quadrupel