

Čempionų lyga

Kiekis: 21 litrų
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis
Aludaris: Zalvarinis
Receptas sukurtas: 2013-03-03 13:13:06
Receptas modifikuotas: 2013-05-22 14:26:04

OG: 1.061
FG: 1.015
ABV: 6.0 %
IBU: 20
EBC: 58
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	6.0	2.700	41.2
Miuncheno salyklas	15.0	2.300	35.1
CaraCrystal	120.1	0.550	8.4
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.300	4.6
Avižiniai dribsniai	2.0	0.300	4.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.200	3.1
Special B	400.3	0.200	3.1
		<u>6.550</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	-	4.0	20.3	<u>50</u>	60
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast Belgian Abby Ale (1214)	12.0

Pastabos

Salinimas prie 66C
Tekinimas prie 75C
Pirminė fermentacija apie 7 dienas
Ir mėnesiui į garažą.