

# Grafas de Rošforas

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2013-03-20 19:39:41  
Receptas modifikuotas: 2015-01-19 21:37:10

OG: 1.080  
FG: 1.008  
ABV: 9.4 %  
IBU: 30  
EBC: 51  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja savyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                  | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Belgiškas pilsnerio savyklas | 3.0          | 5.350        | 73.2       |
| Candy Syrup                  | 200.2        | 0.960        | 13.1       |
| Special B                    | 400.3        | 0.378        | 5.2        |
| Invertuotas cukrus (baltas)  | 0.0          | 0.350        | 4.8        |
| Speltos dribsniai            | 3.0          | 0.270        | 3.7        |
|                              |              | <u>7.308</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas                    | Forma    | Paskirtis                | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------------------------|----------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| Styrian Golding (Slovenia)     | Granulės | Pirmam misos apyniavimui | 5.0    | 15.9 | 32         | 90     |
| Hallertauer Tradition (German) | Spurgai  | Virimui (kartumui)       | 4.0    | 11.2 | 38         | 60     |
| Hallertauer Tradition (German) | Spurgai  | Aromatui (virimui)       | 4.0    | 1.2  | 8          | 15     |
| Styrian Golding (Slovenia)     | Granulės | Aromatui (virimui)       | 5.0    | 1.7  | 8          | 15     |
| Kalendra                       | -        | Aromatui (virimui)       | 0.0    | 0.0  | 9          | 10     |
|                                |          |                          |        |      | <u>95</u>  |        |

## Mielės

| Pavadinimas           | Kiekis (g) |
|-----------------------|------------|
| Belgian Abbey II 1762 | 300.0      |

## Pastabos

Vanduo priklauso: Ca 82, bikarbon. 240, Mg 10, Na 6, S04 32 ir Cl 17, reiškia:

vanduo krano + 1 g CaSO4, 74 ml H2SO4 salinimui, 50 - tekinimui.

Salinimas: 2/3 savyklo su dribsniais 30 min. 40C, po to 20 min. 54 C, 1/3 savykloi 20 min. 54C, po to dekokcija ir supilam į pagrindinį, keldami iki 65C 60 min. Keliam iki 77C 10 min., tekinam

15 min kerpena, maistas mielems, cukrus ir sirupas.

Šaldom iki 19, 7 dienos 23 C, pasiekus 1.014, perpilam antrinėn ir 10 dienų į 16 C, po to 5 savaitėms į 10 C.