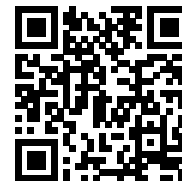


Kompleksis

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 42 %
Stilius: Klonuotas alus
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-11-26 23:00:26
Receptas modifikuotas: 2014-04-29 01:30:28

OG: 1.098
FG: 1.022
ABV: 10.0 %
IBU: 217
EBC: 46
IBU/OG: 2.22 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Miuncheno salyklas (rūkytas)
Kvietinis salyklas (šviesus) (rūkytas)
Amber (rūkytas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	5.000	51.9
3.0	3.000	31.2
50.0	1.630	16.9
	9.630	

Apyniai

Pavadinimas

Warrior
Chinook
SHERRY OLOROSO vyno ažuolinių
statinių drožlės

Forma

Granulės
Granulės
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Sausam apyniavimui
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
16.0	217.4	100	60
13.7	0.0	100	0
0.0	0.0	25	0
		225	

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 1762 | Belgian Abbey II™ (starteris)

Kiekis (g)

500.0

Pastabos

Salinimas:
~63-65°C - 105 min.

pH ~ 5,3

Prieš verdant: G = 1,080 V = 13,1 l

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~24°C

Dėkui Linui už karšto rūkymo salyklus ir Peckeliui už mieles.