

Rocheffort 10

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Belgiškas Dubbel
Aludaris: AJ
Receptas sukurtas: 2013-12-29 22:05:26
Receptas modifikuotas: 2015-05-02 10:35:34

OG: 1.102
FG: 1.030
ABV: 9.5 %
IBU: 32
EBC: 75
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja savyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio savyklas
Miuncheno savyklas
CaraCrystal
Konditerinis cukrus (baltas)
Konditerinis cukrus (rudas)
Kukurūzų dribsniai
Special B
Skrudintas miežių savyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.000	61.7
21.0	1.000	10.3
120.1	0.780	8.0
0.0	0.500	5.1
425.3	0.500	5.1
2.0	0.500	5.1
400.3	0.300	3.1
800.6	0.150	1.5
	<u>9.730</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Styrian Golding (Slovenia)
Hersbrucker (German)
Biersol
Kalendra
Hersbrucker (German)

Forma

Granulės
Granulės
-
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
-
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

3.0
4.0
1.0
1.0
4.0

IBU

23.6
6.9
0.1
0.3
0.9

Kiekis (g)

100
30
5
20
15
170

Laikas

75
30
10
5
5

Mielės

Pavadinimas

1762 Belgian Abbey II (starteris iš Wyeast pokelio)

Kiekis (g)

300.0

Pastabos

Bandymas klonuoti vieną iš fantastiškiausių alų šioje žemelėje.

Protein Rest tik baziniam belgiškam pilsner savyklui - 10 min.

-->68 C - 55 min

--> 78 C - 15 min

Cukrus dedamas likus 10 min.

Fermentacija prie +21-22 C