

# Kalvis

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Belgiškas Dubbel  
Aludaris: Zaišys  
Receptas sukurtas: 2014-09-04 15:59:09  
Receptas modifikuotas: 2014-09-26 10:55:59

OG: 1.072  
FG: 1.010  
ABV: 8.1 %  
IBU: 30  
EBC: 25  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Viking malt pilsnerio salyklas	3.0	5.000	80.6
Konditerinis cukrus (baltas, skrudintas ant keptuves)	0.0	0.500	8.1
BEST Special X salyklas	350.3	0.250	4.0
BEST Red X salyklas	30.0	0.250	4.0
Fruktozė	0.0	0.200	3.2
		<hr/> 6.200	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)	8.0	26.1	30	60
Viržių žiedai su šakelėmis	Spurgai	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	15	20
Crystal	Granulės	Aromatui (virimui)	3.6	2.9	15	15
Viržių žiedai su šakelėmis	Spurgai	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	15	10
Viržių žiedai su šakelėmis	Spurgai	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	20	5
Crystal	Granulės	Aromatui (virimui)	3.6	1.2	15	5
El Dorado	Granulės	Sausam apyniavimui	14.0	0.0	30	0
					<hr/> 140	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
M27 Belgian Ale	12.0

## Pastabos

Salinimas puode:

Protein rest 50c - 20 min

Salinimas 68c->64c - 80 min

Tekinimas - i tekinimo kibira prie 80c