

"56"B9

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis
Aludaris: vidmantas
Receptas sukurtas: 2014-10-23 14:38:27
Receptas modifikuotas: 2014-12-14 11:36:55

OG: 1.086
FG: 1.017
ABV: 9.0 %
IBU: 32
EBC: 45
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-29

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Čekija)	3.0	5.500	64.8
Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (šviesus)	15.0	1.700	20.0
Candy	200.2	0.400	4.7
CaraMunich	110.1	0.400	4.7
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.180	2.1
Aroma	150.1	0.130	1.5
Special B	400.3	0.100	1.2
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.080	0.9
		<u>8.490</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	-	-	8.0	17.9	30	90
Hersbrucker (German)	-	-	4.0	6.4	30	30
Styrian Golding (Slovenia)	-	-	5.0	8.1	<u>30</u>	30
					90	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Maistas mielėms	7.0
Wyeast XL3787 Trappist (2l starteris)	0.0

Pastabos

Salinimas 65

Pirmus istekintus 2.5 litro spiriam su koja ir išliejam ant grindų. Ir sukalbam garsiai pora burtažodžių rusų kalba. Auka alaus dievams tsakant. Pavadinimą keičiam iš B11 į Bxx (pagal gaunamą OG). Toliau viskas pagal planą.