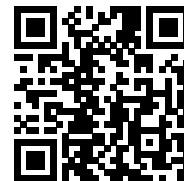


# "57"neDuvel

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Belgiškas auksinis stiprus elis  
Aludaris: vidmantas  
Receptas sukurtas: 2014-10-23 15:41:59  
Receptas modifikuotas: 2014-12-12 19:36:27

OG: 1.079  
FG: 1.017  
ABV: 8.1 %  
IBU: 26  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-29

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Čekija)	3.0	4.000	66.9
Pale Ale salyklas	3.0	1.000	16.7
Cukrus (invertuotas)	5.0	0.500	8.4
CaraPils	5.0	0.400	6.7
Cukrus (karbonizacijai)	0.0	0.080	1.3
		<u>5.980</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Golding (Slovenia)	-	-	2.7	19.4	70	75
Saaz (Czech)	-	-	2.5	6.7	55	15
Saaz (Czech)	-	-	2.5	0.3	30	1
					<u>155</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast XL3787 Trappist II kartos (2l starteris) Kiekis (g)  
9.0

## Pastabos

Salinimas 68°C 75min.

Fermentacija 22°C

Apynių kiekį parinkti pagal turimą Alfa išlaikant IBU27

Pakeistos mielės pagal turimas. Išmestas Aroma, nes esamos mielės manau padarys savo.

Įkvėpimas iš (AJ) <http://www.atvirasalus.lt/alus/receptas/3665-duvel>

Žvilgtelta ir į [http://www.brew365.com/beer\\_duvel.php](http://www.brew365.com/beer_duvel.php)