

# Gabrėlių Dubbel 2015 (Ruaeboir dubbel edition)

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 81 %  
Stilius: Belgiškas Dubbel  
Aludaris: Gytis  
Receptas sukurtas: 2014-11-04 21:21:33  
Receptas modifikuotas: 2017-02-08 15:33:08

OG: 1.077  
FG: 1.015  
ABV: 8.1 %  
IBU: 28  
EBC: 35  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-05

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Tipple Pale Ale	6.0	2.500	46.9
Bazinis salyklas	4.0	1.800	33.8
Cukrus	10.0	0.530	9.9
BEST Caramel Malt dark I salyklas	105.3	0.200	3.8
Amber	50.0	0.150	2.8
Special X	400.9	0.100	1.9
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1202.7	0.050	0.9
		<u>5.330</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Pacific Jade (New Zealand)	-	-	17.2	19.0	11	60
Northern Brewer (German)	-	-	10.5	9.5	9	60
					<u>20</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 3522: Belgian Ardennes	9.0

## Pastabos

vanduo 14+14, be f.r.  
2,76 gr CaCl<sub>2</sub>, 0,97 CaSO<sub>4</sub>

64-63C -- 45 min  
70-68C -- 35min

75 min virimas  
(kita: žr.originalų receptą)