

# Erstikio DU BELGAI

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Belgiškas Dubbel  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2015-01-04 19:36:31  
Receptas modifikuotas: 2015-02-16 15:19:43

OG: 1.065  
FG: 1.001  
ABV: 8.4 %  
IBU: 24  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Gliukozė  
Karamelinis salyklas  
Juodas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.300	86.0
0.0	0.500	10.0
240.2	0.150	3.0
1200.9	0.050	1.0
	<hr/> 5.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Northern Brewer  
Northern Brewer

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

7.6  
7.6

### IBU

19.1  
4.7

### Kiekis (g)

20  
10  

---

30

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

M27 Belgian Ale (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;  
1/2 salyklo sumalta įprastai.

### Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)  
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)