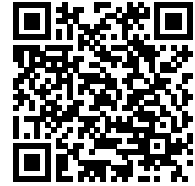


Erstikio DU BELGAI

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)



2026-05-08

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)