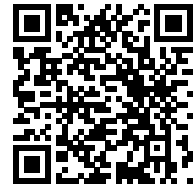


Šūvis į sieną

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Belgiškas Dubbel
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2015-11-29 20:59:42
Receptas modifikuotas: 2015-11-29 21:22:46

OG: 1.075
FG: 1.015
ABV: 7.9 %
IBU: 28
EBC: 69
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.500	80.2
Konditerinis cukrus (rudas)	500.4	0.550	8.0
Aroma	150.1	0.270	3.9
Special B	400.3	0.160	2.3
CaraAmber	60.0	0.160	2.3
BEST Caramel Dark salyklas	105.1	0.110	1.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	901.7	0.110	1.6
		<u>6.860</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tettnanger (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	3.8	25.5	70	60
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	-	4.0	2.3	30	5
					<u>100</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	110.0

Pastabos

Įkvėptas recepto "Mano diubelis"
Salinimas
50C-15 min
64C-50 min
72C-15 min
keliam iki 78C >tekinimas
salinimas vyko ilgiau temperatūros tarp pauzių pakėlimui po plus 10-15min
tekinimas 80C H2O
biersolis 8ml-45 min virimo
atvėsinta iki 20C
starteris prieš 4 paras iš II generacijos
aeruota 3 perpylimai
realiai spalva šviesesnė nei skaičiuoklė, nes šokoladinis salyklas dėtas į ~ vidurį salinimo