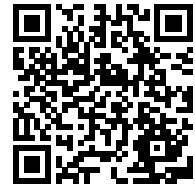


# Šūvis į sieną

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 savyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen savyklas	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 savyklas	105.1	0.110	1.6
Skrudintas miežių savyklas 'Chocolate'	901.7	0.110	1.6
		<hr/>	
		6.860	

## 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
					<hr/>	
					100	

## 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 savyklas dėtas į ~ vidurį salinimo