

# Je m'appelle Dubbel V1

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Belgiškas Dubbel  
Aludaris: axl  
Receptas sukurtas: 2016-04-11 11:57:52  
Receptas modifikuotas: 2016-04-24 18:56:07

OG: 1.098  
FG: 1.024  
ABV: 9.8 %  
IBU: 13  
EBC: 56  
IBU/OG: 0.14 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
PILZNERIO	3.0	3.500	36.5
MIUNCHENO	18.0	2.000	20.8
MIUNCHENO	18.0	2.000	20.8
KARAMELINIS	221.8	0.500	5.2
Cukrus	0.0	0.500	5.2
KARAMELINIS	221.8	0.500	5.2
Cukrus	0.0	0.500	5.2
SKRUDINTAS	1308.0	0.050	0.5
SKRUDINTAS	1308.0	0.050	0.5
		<u>9.600</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Marynka	Spurgai	Virimui (kartumui)	8.2	9.8	20	60
Hallertauer Tradition	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.9	2.1	20	10
Saaz (CZ)	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.0	1.3	<u>20</u>	10
					60	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentum Mobile FM26	12.0

## Pastabos

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=GKYP7N>

Į misą 3g Kalcio sulfato (gipso)

1ml fosforo rūgšties

55 -> 25min

65 -> 70min

72 -> 20min

77->10 min ir out

Virimas 100min

Mielės FM26 starteris darytas trim etapais.

- 1) 30g LMS 250ml vandens 24h
- 2) 60g LMS 500ml vandens 24h
- 3) 180 LMS 1500ml vandens 24h