

# Trys perlai

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 63 %  
Stilius: Belgiškas Tripel  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2017-01-14 14:37:57  
Receptas modifikuotas: 2017-02-11 09:39:23

OG: 1.076  
FG: 1.008  
ABV: 9.0 %  
IBU: 35  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.000	65.4
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto	5.0	2.000	26.1
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.650	8.5
		<u>7.650</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (DE)	Spurgai	Virimui (kartumui)	7.4	29.0	45	60
Magnum	Spurgai	Aromatui (virimui)	11.4	5.0	5	60
Perle (DE)	Spurgai	Aromatui (virimui)	7.4	0.6	<u>5</u>	5
					55	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel	12.0

## Pastabos

10 virimui, **Trys Perlai** Tripelis.  
Virta 2017-01-29

Pradinis vandens kiekis 18 l  
Antroko tekinimas 14 l  
Salinta 65 (pilti į 72), pabaiga su 63. Valanda laiko.  
Nuimti su 70, antrokui 73, laikyta 15 min.

45g Perle apynių pradžiai su 5g Magnumo, nuimant nuo ugnies 5 g Perle.

Pradinis OG 1.076 (18,5 brix)  
Galutinis FG 1.008 (2 BRIX)

Startas su 22 C, Tripelio sausos mielės, toliau fermentacija prie 18-25C, dvi savaites  
Perpylimo nedarau. Para laiko prie 7 nuskaidrėjimui.  
Pilstymas į butelius ir gavimas 2,5-3 gr/l savaitę, paskui brandinimas prie 8 C.

Mielės 3,7 E  
Salyklas 6,16 E  
Apyniai 2,12 E  
Cukrus 0,7 E