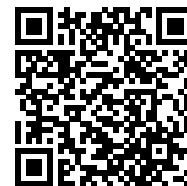


Bitininko Trys Perlai

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Belgiškas Tripel
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2017-02-17 18:06:43
Receptas modifikuotas: 2017-03-24 19:29:51

OG: 1.076
FG: 1.008
ABV: 8.9 %
IBU: 26
EBC: 10
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Medus

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	7.000	89.7
2.0	0.800	10.3
	<u>7.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Perle (DE)
Perle (DE)

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

7.4
7.4

IBU

24.6
1.2

Kiekis (g)

40
10
50

Laikas

60
5

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel (trečia karta)

Kiekis (g)

200.0

Pastabos

12 virimui, **Bitininko Trys Perlai** tripelis. Po didelio pasisekimo kartojamas.
Virta 2017-03-04

Pradinis vandens kiekis 18 l

Antroko tekinimas 14 l

Salinta 66 (pilti į 73), pabaiga su ??????. Valanda laiko.

Nuimti su 70, antrokui 73, laikyta 15 min.

40g Perle apynių pradžiai, nuimant nuo ugnies 10 g Perle.

5 min prieš nuimant supilamas medus.

Pradinis OG 1.076 (18,5 brix)

Galutinis FG 1.008 (2,5 BRIX)

Startas su 20 C, Tripelio šlapios 3 kartos mielės, toliau fermentacija prie 17-25C, dvi savaites

Perpylimo nedarau. Dvi savaitės prie 8 nuskaidrėjimui.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 2,5-3 gr/l savaitę, paskui brandinimas prie 8 C.

Pilstant jaučiasi vos vos medus, ir derinys geresnis nei cukrus.

Mielės 0 E

Salyklas 6,16 E

Apyniai 2,12 E

Medus - 5 E