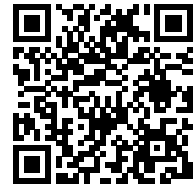


Valstiečiai mėnulyje

Kiekis: 9 litrai
Efektyvumas: 59 %
Stilius: Belgiškas Tripel
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2017-04-30 17:19:49
Receptas modifikuotas: 2017-05-14 11:02:14

OG: 1.090
FG: 1.004
ABV: 11.2 %
IBU: 31
EBC: 10
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas maltosa
Konditerinis cukrus (baltas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.150	95.4
0.0	0.200	4.6
	<u>4.350</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Apollo Spurgai Virimui (kartumui)
Apollo Spurgai Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
19.0	27.3	8	60
19.0	3.7	<u>13</u>	2
		21	

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel 4 karta

Kiekis (g)
300.0

Pastabos

15 virimui, **Valstiečiai mėnulyje** Tripelis. Atsisveikinimas su šauniosiomis tripelio mielėmis.
Virta 2017-05-01

Kartą agronomas ir profesorius blaiviai šventė partijos suvažiavime.
Atsibudo mėnulyje. Kaip tai nutiko niekas nežino, jiems ir patiems gėda papasakoti.
Kiti valstiečiai kalba, kad jie pasinaudojo pilotuojamu erdvėlaiviu apollo.
Tai čia toks va bandymas sumodeliuoti jų kelionę remiantis nerišliais liudijimais.
Beje nuo tada jie nebergia ir kitiems nerekomenduoja bei draudžia.

Pradinis vandens kiekis 9 l (4,6 l)
Antroko tekinimas 8 l (8 l)
Salinta 69 Valanda laiko į 79.
Nuimti su 75, antrokui 75, laikyta 15 min.

Pradinis OG 15 prieš virimą, smarkiai virta be dangčio kad pakelti iki 19.

8g apollo apynių pradžia, nuimant nuo ugnies 13 g apollo.

Pradinis OG xxxxxxxx (21.5 brix)
Galutinis FG xxxxxxxx (1 brix)

Startas su 20 C, Tripelio 4 kartos mielės, toliau fermentacija prie 20-23C, keturias savaites.
Pilstymas į butelius ir gavimas 2,5-3 gr/l savaitę, paskui brandinimas prie 10 C.
Praktiškai vynas gavosi :D

Mielės 0 E
Salyklas 4 E
Apyniai 1 E
Cukrus 0,2 E