

# Paprastas, bet dvigubas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Belgiškas Dubbel  
Aludaris: Zylė  
Receptas sukurtas: 2017-12-12 10:39:22  
Receptas modifikuotas: 2018-03-25 08:37:31

OG: 1.070  
FG: 1.011  
ABV: 7.8 %  
IBU: 18  
EBC: 38  
IBU/OG: 0.25 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-14

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Konditerinis cukrus (rudas)  
Special B salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0          | 4.000        | 72.7       |
| 35.0         | 1.000        | 18.2       |
| 290.8        | <u>0.500</u> | 9.1        |
|              | 5.500        |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Styrian Goldings

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

5.3

### IBU

17.6

### Kiekis (g)

30

30

### Laikas

60

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 1762: Belgian Abbey II

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Mitybinė terpė mielėms

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

-

### Kiekis

10.0 g

## Pastabos

### Salyklai:

20min 52°C (1/2);

90min 67°C (~1/3);

Keliam iki 78°C ant viryklės;

Tekinam su 79°C H2O (termoizoliuotame inde);

1 kg Konditerinio cukraus (rudo) į puodą;

Fermentacija 18-20°C

Gazas - 2.6 vol

Vėliau ant mielių pyrago fermentuojamas - "Paprastas, bet keturgubas"