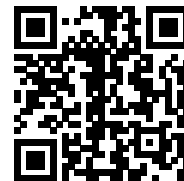


dubbel R1

Kiekis: 41 litras
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Belgiškas Dubbel
Aludaris: tikka1122
Receptas sukurtas: 2018-01-18 17:24:49
Receptas modifikuotas: 2018-10-13 18:16:37

OG: 1.068
FG: 1.008
ABV: 7.8 %
IBU: 22
EBC: 30
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salykklas)



2025-08-12

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

pilsnerio salykklas Čekija
candy syrup liquid dark
karamelinis salykklas Maltosa
Kvietinis salykklas Vikingmalt
BEST Chocolate salykklas
Skrudintas miežių salykklas 'Biscuit'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	8.200	78.8
50.0	1.000	9.6
221.6	0.500	4.8
4.0	0.500	4.8
906.3	0.100	1.0
50.0	0.100	1.0
	<u>10.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas

CTZ
Mt. Hood

Forma

-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

18.0
6.0

IBU

17.2
5.2

Kiekis (g)

20
50
70

Laikas

60
10

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Abbaye starteris

Kiekis (g)

100.0

Pastabos

65c 45min
72c 20min
76c 15min

fermentacija startas 20c, leisti pakilti iki 24c. per klaidą ` T-33C, bet viskas gerai

<https://www.aludariuklubas.lt/receptas/7539-dubliuka>

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=6098DX7>

sparge f.r.-10proc. -70ml