

# Triptikas. Delyriukas III arba tremorinė vyšnia

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 38 %  
Stilius: Vaisinis alus  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2018-07-08 14:04:43  
Receptas modifikuotas: 2018-07-08 14:21:52

OG: 1.045  
FG: 1.011  
ABV: 4.4 %  
IBU: 18  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2025-06-21

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas            | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------|--------------|-------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklos | 6.0          | 4.910       | 83.4       |
| Cukrus                 | 0.0          | 0.730       | 12.4       |
| CaraBelge salyklos     | 32.5         | 0.180       | 3.1        |
| Gliukozė               | 0.0          | 0.070       | 1.2        |
|                        |              | 5.890       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas       | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Hallertauer Blanc | Granulės | Virimui (kartumui) | 10.0   | 15.2 | 11         | 60     |
| Hallertauer Blanc | -        | Aromatui (virimui) | 10.0   | 2.6  | 11         | 5      |
|                   |          |                    |        |      | 22         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                       | Kiekis (g) |
|-----------------------------------|------------|
| Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey | 109.0      |

## Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis              | Laikas | Kiekis |
|-------------|------------------------|--------|--------|
| Kardamonas  | Virimui                | 5 min. | 1.0 g  |
| Vyšnios     | Antrinei fermentacijai | -      | 8.0 kg |

## Pastabos

5ml 85% f.r.  
65 C-60 min  
iki 72  
tekinam 80 h2o  
virimas 90 min  
19-21C fermentavimo aplinka  
ANTROKAS  
Taip jau nutiko ,kad bešaldant misą, kaimynas atvilko kibirą vyšnių(~8 kg vyšnių),tai įsias užšaldžiau ir po savaitės keliaus į antrinę.