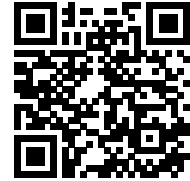


Ėdrūnas

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 81 %
Stilius: Belgiškas šviesus elis
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2012-06-28 17:46:49
Receptas modifikuotas: 2012-08-10 18:13:18

OG: 1.080
FG: 1.010
ABV: 9.2 %
IBU: 105
EBC: 33
IBU/OG: 1.31 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salyklas
Aroma
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.000	83.3
150.1	0.500	13.9
25.0	<u>0.100</u>	2.8
	3.600	

Apyniai

Pavadinimas

Perle (German)
Perle (German) (pirmas misos
apyniavimas)
Perle (German)

Forma

-
-
-

Paskirtis

-
-
-

AA (%)

7.5
7.5
7.5

IBU

60.0
30.0
14.9

Kiekis (g)

50
25
25
100

Laikas

60
60
15

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 3522 | Belgian Ardennes™ (starteris)

Kiekis (g)

450.0

Pastabos

Salinimas:

~62-64°C - 90 min. + 2g CaSO₄ + 1g CaCl₂ + 1g NaHCO₃

~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

--> 66°C

Išviso 160 min.

pH ~ 5,1

Aplinkos temperatūra ~27°C

Dėkui Audrylai už mieles.

Gavosi panašesnis į Dubbel'į, planavau 12 litrų, bet pamiršau papildyti trečiuoju.