

Javelin dubbel #2

Kiekis: 27 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Belgiškas Dubbel
Aludaris: Domeikos
Receptas sukurtas: 2022-04-15 14:53:00
Receptas modifikuotas: 2023-03-08 14:26:33

OG: 1.069
FG: 1.012
ABV: 7.4 %
IBU: 36
EBC: 64
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 5.500 | 71.4 |
| Cukrus Farinas | 250.4 | 1.000 | 13.0 |
| BEST Caramel Amber salyklas | 70.7 | 0.500 | 6.5 |
| BEST Caramel Aromatic salyklas | 50.5 | 0.300 | 3.9 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate' | 903.5 | 0.200 | 2.6 |
| BEST Special X salyklas | 350.6 | 0.200 | 2.6 |
| | | <u>7.700</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| East Kent Golding | Granulės | Aromatui (virimui) | 5.5 | 34.2 | 75 | 60 |
| Fuggle (UK) | Granulės | Aromatui (virimui) | 4.5 | 2.2 | <u>30</u> | 5 |
| | | | | | 105 | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|--------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Abbaye | 22.0 |

Pastabos

Vanduo 22L + 14L

RO 8L

CaSO4 - 3g

NaCl - 3g

75% Phosphoric - 3ml

50C-15 min

64C-50 min

72C-15 min

78C- 25 min

Virimas 75min

Protafloc - 15min

Fermentacija

18C - 4d

20C - 6d