

# Kalėdinis Trippel

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 45 %  
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis  
Aludaris: Cawx  
Receptas sukurtas: 2023-02-26 17:32:23  
Receptas modifikuotas: 2023-02-26 17:33:33

OG: 1.547  
FG: 1.082  
ABV: 61.0 %  
IBU: 0  
EBC: 116  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salykklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salykklas	4.0	6.000	7.5
BEST Pilsen salykklas	4.0	6.000	7.5
BEST Pilsen salykklas	4.0	6.000	7.5
BEST Pilsen salykklas	4.0	6.000	7.5
BEST Pilsen salykklas	4.0	6.000	7.5
BEST Pilsen salykklas	4.0	6.000	7.5
BEST Pilsen salykklas	4.0	6.000	7.5
BEST Pilsen salykklas	4.0	6.000	7.5
BEST Biscuit salykklas	50.0	2.000	2.5
BEST Biscuit salykklas	50.0	2.000	2.5
BEST Biscuit salykklas	50.0	2.000	2.5
BEST Biscuit salykklas	50.0	2.000	2.5
BEST Biscuit salykklas	50.0	2.000	2.5
BEST Biscuit salykklas	50.0	2.000	2.5
BEST Biscuit salykklas	50.0	2.000	2.5
BEST Biscuit salykklas	50.0	2.000	2.5
BEST Munich salykklas	15.5	1.000	1.3
BEST Munich salykklas	15.5	1.000	1.3
BEST Munich salykklas	15.5	1.000	1.3
BEST Munich salykklas	15.5	1.000	1.3
BEST Munich salykklas	15.5	1.000	1.3
BEST Munich salykklas	15.5	1.000	1.3
BEST Munich salykklas	15.5	1.000	1.3
BEST Munich salykklas	15.5	1.000	1.3
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
Cukrus	0.0	0.500	0.6
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
Cukrus	0.0	0.500	0.6
Cukrus	0.0	0.500	0.6
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
Cukrus	0.0	0.500	0.6
Cukrus	0.0	0.500	0.6
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
Cukrus	0.0	0.500	0.6
Cukrus	0.0	0.500	0.6
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
Sausas salyklo ekstraktas "Muntons Extra Light"	8.0	0.500	0.6
		<u>80.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Goldings	-	Virimui (kartumui)	5.3	0.4	60	60
Saaz (CZ)	-	Aromatui (virimui)	4.0	0.1	<u>40</u>	15
					100	

## Mielės

**Pavadinimas**

Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel

**Kiekis (g)**

12.0

**Pastabos**

Iš cukraus ir sauso salyklo ekstrakto išvirti karamelę iki norimo tamsumo ir ją supilti į ištekintą misą. Išvirtą ir ataušintą misą pilti ant "mielių pyrago" (yeast cake). Mielės alkanos ir alų fermentuos sausiau negu skaičiuoklės numato. FG ~1.004, ABV ~8.4.

Fermentacija ~2-3sav. 23C

Karbonizacija 2,5 Vol. CO2

Brandinimas buteliuose 4mėn.