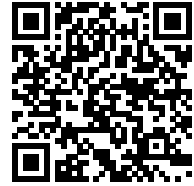


Rocheffort 10

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Belgiškas Dubbel
Aludaris: AJ
Receptas sukurtas: 2013-12-29 22:05:26
Receptas modifikuotas: 2015-05-02 10:35:34

OG: 1.102
FG: 1.030
ABV: 9.5 %
IBU: 32
EBC: 75
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja savyklas)



2026-06-14

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio savyklas
Miuncheno savyklas
CaraCrystal
Konditerinis cukrus (baltas)
Konditerinis cukrus (rudas)
Kukurūzų dribsniai
Special B
Skrudintas miežių savyklas 'Chocolate Dehusked'

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.0 | 6.000 | 61.7 |
| 21.0 | 1.000 | 10.3 |
| 120.1 | 0.780 | 8.0 |
| 0.0 | 0.500 | 5.1 |
| 425.3 | 0.500 | 5.1 |
| 2.0 | 0.500 | 5.1 |
| 400.3 | 0.300 | 3.1 |
| 800.6 | 0.150 | 1.5 |
| | <u>9.730</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Styrian Golding (Slovenia)
Hersbrucker (German)
Biersol
Kalendra
Hersbrucker (German)

Forma

Granulės
Granulės
-
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
-
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

3.0
4.0
1.0
1.0
4.0

IBU

23.6
6.9
0.1
0.3
0.9

Kiekis (g)

100
30
5
20
15
170

Laikas

75
30
10
5
5

Mielės

Pavadinimas

1762 Belgian Abbey II (starteris iš Wyeast pokelio)

Kiekis (g)

300.0

Pastabos

Bandymas klonuoti vieną iš fantastiškiausių alų šioje žemelėje.

Protein Rest tik baziniam belgiškam pilsner savyklui - 10 min.

-->68 C - 55 min

--> 78 C - 15 min

Cukrus dedamas likus 10 min.

Fermentacija prie +21-22 C