

# 7:30 Briugėje

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 88 %  
Stilius: Belgiškas Dubbel  
Aludaris: vapas  
Receptas sukurtas: 2011-08-17 18:29:16  
Receptas modifikuotas: 2011-08-19 13:16:48

OG: 1.069  
FG: 1.014  
ABV: 7.2 %  
IBU: 18  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Viking malt pilsnerio salyklas  
Pale Ale salyklas  
Konditerinis cukrus (rudas)  
CaraRed  
CaraCrystal  
Special B

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.0          | 3.000        | 47.6       |
| 7.0          | 2.000        | 31.7       |
| 100.1        | 0.500        | 7.9        |
| 40.0         | 0.500        | 7.9        |
| 120.1        | 0.200        | 3.2        |
| 300.2        | <u>0.100</u> | 1.6        |
|              | 6.300        |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Nugget  
Spalt Select (German)

Forma Paskirtis

- -  
- -

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 15.1   | 14.1 | 12         | 60     |
| 5.1    | 3.7  | <u>12</u>  | 30     |
|        |      | 24         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast Belgian Ardennes

Kiekis (g)  
100.0

## Pastabos

1/3 mentalo salinama ~70C apie 20 minučių  
2/3 mentalo salinama 65C apie 40 minučių

Vėliau viskas supilama į vieną puodą ir dar 20 minučių salinama (~68C)