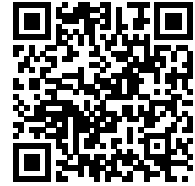


Destrojeris

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Belgiškas Dubbel
Aludaris: abugalis
Receptas sukurtas: 2014-04-28 15:34:58
Receptas modifikuotas: 2014-10-20 12:48:42

OG: 1.078
FG: 1.008
ABV: 9.2 %
IBU: 26
EBC: 39
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 5.000 | 75.8 |
| Invertuotas cukrus | 0.0 | 1.000 | 15.2 |
| Karamelinis (medėja) | 220.2 | 0.500 | 7.6 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 800.6 | 0.100 | 1.5 |
| | | <u>6.600</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Magnum | Granulės | Virimui (kartumui) | 14.7 | 15.2 | 10 | 60 |
| Hersbrucker (German) | Granulės | Aromatui (virimui) | 4.1 | 6.5 | 20 | 30 |
| Hersbrucker (German) | Granulės | Aromatui (virimui) | 4.1 | 4.2 | 20 | 15 |
| Hersbrucker (German) | Granulės | Aromatui (virimui) | 4.0 | 0.4 | <u>5</u> | 5 |
| | | | | | 55 | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|-----------------|------------|
| M27 Belgian Ale | 12.0 |

Pastabos

50C -> 20 min
67C -> 80 min
76C -> 20 min

40 g. vidutinio stambumo, vidutinio skrudinimo prancūziškų ažuolo drožlių 4 d.