

# "57"neDuvel

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Belgiškas auksinis stiprus elis  
Aludaris: vidmantas  
Receptas sukurtas: 2014-10-23 15:41:59  
Receptas modifikuotas: 2014-12-12 19:36:27

OG: 1.079  
FG: 1.017  
ABV: 8.1 %  
IBU: 26  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (Čekija)  
Pale Ale salyklas  
Cukrus (invertuotas)  
CaraPils  
Cukrus (karbonizacijai)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	66.9
3.0	1.000	16.7
5.0	0.500	8.4
5.0	0.400	6.7
0.0	0.080	1.3
	<u>5.980</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Styrian Golding (Slovenia)  
Saaz (Czech)  
Saaz (Czech)

### Forma

-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-

### AA (%)

2.7  
2.5  
2.5

### IBU

19.4  
6.7  
0.3

### Kiekis (g)

70  
55  
30  
155

### Laikas

75  
15  
1

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast XL3787 Trappist II kartos (2l starteris)

### Kiekis (g)

9.0

## Pastabos

Salinimas 68°C 75min.

Fermentacija 22°C

Apynių kiekį parinkti pagal turimą Alfa išlaikant IBU27

Pakeistos mielės pagal turimas. Išmestas Aroma, nes esamos mielės manau padarys savo.

Įkvėpimas iš (AJ) <http://www.atvirasalus.lt/alus/receptas/3665-duvel>

Žvilgtelta ir į [http://www.brew365.com/beer\\_duvel.php](http://www.brew365.com/beer_duvel.php)