

Kregždžių Hefe-weizen

Kiekis: 17 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: D-11
Receptas sukurtas: 2016-04-24 00:45:14
Receptas modifikuotas: 2016-07-30 00:46:03

OG: 1.129
FG: 1.034
ABV: 12.5 %
IBU: 6
EBC: 26
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas
BEST Munich salyklas
BEST Kvietinis salyklas
BEST Munich salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.500	25.0
15.5	2.500	25.0
4.0	2.500	25.0
15.5	2.500	25.0
	<u>10.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Perle (DE)
Perle (DE)

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

3.9
0.0

IBU

6.0
0.0

Kiekis (g)

20
5
25

Laikas

60
5

Mielės

Pavadinimas

M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

43C -15 min
3 L 100C vandens
53C -10 min,
1/3 dekokcija (virinimas 10 min)
64C- 45 min
72 C - 5min
78C -10 min, tekinimas (fly)
Virimas 90 min