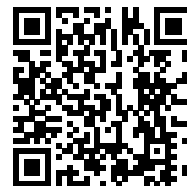


Baltyšius

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2016-12-21 15:20:18
Receptas modifikuotas: 2019-09-26 07:58:00

OG: 1.052
FG: 1.013
ABV: 5.1 %
IBU: 5
EBC: 7
IBU/OG: 0.10 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas
Kvietinis salyklas (šviesus)
Avižiniai dribsniai
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.3	2.500	46.3
4.3	2.500	46.3
4.0	0.200	3.7
3.0	0.200	3.7
	<u>5.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Tettnanger (DE)

Forma

-

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

4.5

IBU

5.3

Kiekis (g)

12

Laikas

60

12

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich Classic

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Citrinos cedra
Kalendra

Paskirtis

Virimui
Virimui

Laikas

15 min.
15 min.

Kiekis

30.0 g
10.0 g

Pastabos

== PILTI Į DU FERMENTERIUS!!! KRAUSEN!!! ==

BREW MONK STEPS:

1. AUTO

- TEMP: 42
- POWER: 2500
- TIMER: 15

Beriamas Pilsnerio salyklas ir visi dribsniai
GAMINANT PO PIRMO CIKLO SPAUSTI [AUTO]

2. AUTO

- TEMP: 52
- TIMER: 15
Beriamas kvietinis salyklas

3. AUTO

- TEMP: 61
- TIMER: 60

4. AUTO

- TEMP: 70
- TIMER: 30

5. AUTO

- TEMP: 78
- TIMER: 15

IŠKELIAMAS SALYKLAS, SUPILAMA 10 L 80° VANDENS

6. AUTO
- TEMP: 100
- TIMER: 60
SUDEDAMI APYNNIAI

7. TIMER: 60 (PRIMINIMAS SUDĖTI CEDRĄ IR KALENDRĄ)
- POWER: 700

8. START