

Kronen Blanc Ligoniu 05.05

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 52 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: argentas
Receptas sukurtas: 2017-02-05 14:58:18
Receptas modifikuotas: 2017-05-11 20:14:52

OG: 1.059
FG: 1.017
ABV: 5.6 %
IBU: 14
EBC: 19
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis tamsus salyklas
BEST Pilsen salyklas
Cukrus

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 18.0 | 4.000 | 48.1 |
| 4.0 | 4.000 | 48.1 |
| 0.0 | 0.310 | 3.7 |
| | 8.310 | |

Apyniai

Pavadinimas

Willamette
Sladek
Sladek
Willamette
Sladek
Willamette

Forma

Granulės
Spurgai
Spurgai
Granulės
Spurgai
Granulės

Paskirtis

-
-
-
-
-
-

AA (%)

5.0
6.7
6.7
5.0
6.7
5.0

IBU

3.1
3.0
2.7
2.3
2.3
1.1

Kiekis (g)

6
5
5
6
5
6
33

Laikas

60
60
45
30
30
10

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Apelsinų žievelė
Apelsinų žievelė
Apelsinų žievelė
Kardamonas
Kalendra

Paskirtis

Virimui
Virimui
Virimui
Virimui
Virimui

Laikas

10 min.
15 min.
20 min.
5 min.
5 min.

Kiekis

20.0 g
13.0 g
10.0 g
1.0 g
1.0 g

Pastabos

20 min 10 g apelsinų žievelė, 15 min apelsinų žievelės 13 g, 10 min apelsinų žievelės 20 g

5 min 1g Traiškyto kardomono, 1g kaliandros traiškytos.

Kardamonas ir kalendra prieš traiškant truputį pakepinti keptuvėje, kad labiau atskleistų savo aromatą.