

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)



2026-04-18

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 Paskirtis

Granulės -
Spurgai -
Spurgai -
Granulės -
Spurgai -
Granulės -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	3.1	6	60
6.7	3.0	5	60
6.7	2.7	5	45
5.0	2.3	6	30
6.7	2.3	5	30
5.0	1.1	6	10
		33	

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.