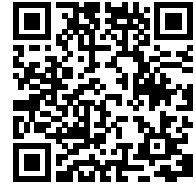


Rugštelie

Kiekis: 50 litrų
Efektyvumas: 90 %
Stilius: Berlyno kvietinis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2017-05-13 00:37:02
Receptas modifikuotas: 2017-11-13 22:30:31

OG: 1.029
FG: 1.001
ABV: 3.8 %
IBU: 5
EBC: 5
IBU/OG: 0.16 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklos
BEST Pilsen salyklos

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.8	2.600	50.0
4.0	2.600	50.0
	<u>5.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Hallertauer Tradition
Perle

Forma

Spurgai
Granulės

Paskirtis

Salinimui
Virimui (kartumui)

AA (%)

4.3
7.3

IBU

3.3
1.4

Kiekis (g)

70
3
73

Laikas

60
60

Mielės

Pavadinimas

Munkebo 003 (šlapios)
WLP630 Berliner Weisse Blend (starteris)

Kiekis (g)

250.0
70.0

Priedai

Pavadinimas

Kiaulpienių žiedai

Paskirtis

Virimui

Laikas

3 min.

Kiekis

300.0 g

Pastabos

Rūgštinsim misą.

RO, 20/38, po kažkiek druskų, bet nedaug.

Salinimas:

61C - 50 min.,

tirštosios dalies dekokcija,

keliam iki 72C - 20 min.,

77C - tekinam.

Atšaldom iki 37C, sureguliuojam pH iki 4.3, dedam kg salyklo ir bent parą, o jei reiks, ir ilgiau, laikome.

pH nukritus iki taip 3.3, jamam ir verdam.