

Erstikio WEIZEN NR.2

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Weizen/Weissbier
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2012-01-23 20:19:10
Receptas modifikuotas: 2012-02-15 18:19:17

OG: 1.042
FG: 1.005
ABV: 4.7 %
IBU: 13
EBC: 8
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2019-09-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)
Bazinis salyklas (Maltosa)
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.500	50.0
3.0	1.000	33.3
13.0	0.500	16.7
	<u>3.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Spalt Select (German)

Forma Paskirtis

- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	13.2	<u>18</u>	30
		18	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich (pakartotino naudojimo)

Kiekis (g)
100.0

Pastabos

Salinimas:

15 min 52°C (1:2);
60 min 65°C (1:3);
tekinama prie ~78°C.

Fermentacija:

pirminė -4 dienos.
antrinė -be antrinės.