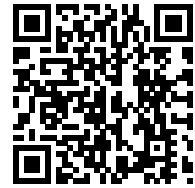


# Užsalę lede

Kiekis: 36 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Eisbock  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2017-11-13 17:39:10  
Receptas modifikuotas: 2017-12-08 21:58:35

OG: 1.063  
FG: 1.016  
ABV: 6.1 %  
IBU: 23  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas  
BEST Pilsen salyklas  
BEST Munich salyklas  
BEST Caramel Munich II salyklas  
BEST Melanoidin salyklas  
TF Pale Chocolate

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.8	6.000	53.5
4.0	3.700	33.0
15.5	0.700	6.2
121.0	0.370	3.3
70.8	0.370	3.3
630.0	0.070	0.6
	<u>11.210</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertauer Hersbrucker  
Hallertauer Hersbrucker

Forma Paskirtis

- -  
- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.5	18.0	90	60
3.5	4.6	30	30
		<u>120</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)  
200.0

## Pastabos

Aventinus weizen-eisbock  
Skaičiuoklės parametrai dar neišėmus ledo

50C-10min  
65C-70min  
1\3 dekokcija  
72C-10min  
76C->out  
verdam 90min.  
mielės prieš savaitę nuimtos nuo 60 litrų hefeweizeno, aeracija ,nutrivitas.

dalinsiu po lygiai (~15 ltr) į du fermenterius:

- 1- 18C aplinka
- 2- 22C aplinka

antrinėje abu sumaišom į vieną fermenterį.