

Eisbock R1

Kiekis: 35 litrai
Efektyvumas: 87 %
Stilius: Eisbock
Aludaris: tikka1122
Receptas sukurtas: 2017-11-14 14:25:34
Receptas modifikuotas: 2018-02-13 11:47:03

OG: 1.065
FG: 1.017
ABV: 6.3 %
IBU: 18
EBC: 27
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2019-10-21

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas Viking malt
Čekiškas pilsner salyklas
Miuncheno salyklas
karamelinis salyklas Maltosa
BEST Melanoidin salyklas
TF Pale Chocolate

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.8	4.200	50.0
4.0	2.750	32.7
20.0	0.700	8.3
229.8	0.350	4.2
76.8	0.300	3.6
632.5	0.100	1.2
	<u>8.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas

CTZ
Mt. Hood

Forma

Spurgai
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
18.0	10.4	10	60
6.0	7.2	<u>50</u>	10
		60	

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)
200.0

Pastabos

Aventinus weizen-eisbock

50C-15min

65C-60min

72C-20min

78C->out

verdam 90min.

po fermentacijos lauksiu šalčių

<https://www.aludariuklubas.lt/receptas/12774-uzsale-lede>

sulaukiau naktį -10C

15l palikau nieko nekeitęs-bus [Dunkelweizen](#)

20l palaikiau per naktį šaltyje,gavau 7l ledo ir 13l Eisbock

7l ledo ištirpinau dadėjau 5g cukraus litrui užgazavimui ir išpilsčiau j butelius-gavosi kvietinio skonio su gražia puta mažai alkoholinis alus