

# Dunkelweizen

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Dunkles Weissbier  
Aludaris: Dalius  
Receptas sukurtas: 2018-07-10 23:49:27  
Receptas modifikuotas: 2018-07-17 13:17:36

OG: 1.050  
FG: 1.011  
ABV: 5.1 %  
IBU: 13  
EBC: 37  
IBU/OG: 0.25 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2023-02-04

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis tamsus salyklas  
BEST Munich Dark salyklas  
Rice hulls  
Skrudintas kviečių salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
18.0	3.700	55.4
28.0	2.600	38.9
0.0	0.300	4.5
1054.8	0.080	1.2
	<u>6.680</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Tettnanger (DE)

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

3.3

### IBU

12.7

### Kiekis (g)

40

### Laikas

60

40

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentum Mobile FM41 (antra generacija)

### Kiekis (g)

100.0

## Pastabos

Target pH - 5.3  
40°C - 15min.  
63°C - 60min.  
72°C - 20min.  
78°C - 10min.