

VikinginisHefe

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: Dalius
Receptas sukurtas: 2018-09-05 15:07:45
Receptas modifikuotas: 2018-10-09 11:11:33

OG: 1.053
FG: 1.014
ABV: 5.1 %
IBU: 13
EBC: 10
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Viking wheat malt
Viking pilsner malt
BEST Caramel Light salyklas (arba Cara Hell)
Rice hulls

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	3.000	48.4
3.8	2.700	43.5
30.0	0.300	4.8
1.0	0.200	3.2
	<u>6.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Huell Melon
Huell Melon

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

5.4
5.4

IBU

12.7
0.0

Kiekis (g)

21
9
30

Laikas

60
0

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

63°C - 60min
72°C - 20min
Fermentacijos startas prie 18C, pabaiga prie 22C,