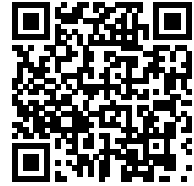


# Weizenbock 2018\_11

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 55 %  
Stilius: Weizenbock  
Aludaris: mindusas  
Receptas sukurtas: 2018-10-11 14:48:00  
Receptas modifikuotas: 2019-08-04 14:27:59

OG: 1.075  
FG: 1.019  
ABV: 7.3 %  
IBU: 23  
EBC: 39  
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Kvietinis salyklas	4.8	5.100	51.0
BEST Vienna salyklas	9.0	2.800	28.0
BEST Munich salyklas	15.5	1.100	11.0
Kvietinis salyklas (šviesus)	4.3	0.400	4.0
Crystal malt	131.1	0.300	3.0
BEST Chocolate salyklas	907.7	0.100	1.0
Special B salyklas	292.2	0.100	1.0
BEST Melanoidin Light salyklas	50.0	0.100	1.0
		<u>10.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Goldings	-	Virimui (kartumui)	5.3	19.2	45	60
Styrian Goldings	-	Aromatui (virimui)	5.3	3.9	<u>25</u>	10
					70	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Munich Classic	12.0

## Pastabos

Salinimui-21 ltr  
Tekinimui- 16 ltr  
71C-90min.  
Fermentacija pradedama prie 16,7C  
Po 3 val keliama iki 20,5C  
Po 10 dienų 12C - 3 dienos