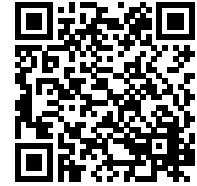


Weizenbock 2018_11

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)



2022-12-09

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