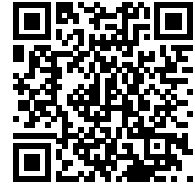


Weizenbock 2018_11

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)



2020-07-07

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas
BEST Vienna salyklas
BEST Munich salyklas
Kvietinis salyklas (šviesus)
Crystal malt
BEST Chocolate salyklas
Special B salyklas
BEST Melanoidin Light salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.8	5.100	51.0
9.0	2.800	28.0
15.5	1.100	11.0
4.3	0.400	4.0
131.1	0.300	3.0
907.7	0.100	1.0
292.2	0.100	1.0
50.0	0.100	1.0
	<u>10.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Styrian Goldings
Styrian Goldings

Forma

-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

5.3
5.3

IBU

19.2
3.9

Kiekis (g)

45
25
70

Laikas

60
10

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich Classic

Kiekis (g)

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