

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)



2026-06-17

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