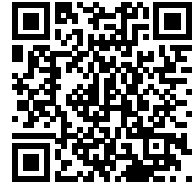


# Weizenbock 2018\_11

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)



2026-06-09

## 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