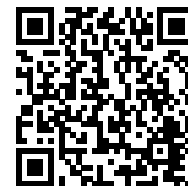


Puckiss Bière blanche

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Witbier
Aludaris: Puckiss Craft Brewery
Receptas sukurtas: 2019-03-07 15:58:11
Receptas modifikuotas: 2019-03-17 16:22:08

OG: 1.058
FG: 1.022
ABV: 4.7 %
IBU: 14
EBC: 8
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2019-03-26

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Kvietiniai dribsniai (nesalinti iš Maximos)
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.000	50.8
3.0	2.400	40.7
4.0	0.500	8.5
	5.900	

Apyniai

Pavadinimas

Marynka
Spalt Select (DE)

Forma Paskirtis

Granulės -
Granulės -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
8.0	9.9	10	60
4.6	4.2	15	15
		25	

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M21 Belgian Wit

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Kalendra
Apelsinų žievelė (karčioji)
Ramunėlių žiedai (4 arbat. šaukšteliai)
Mandarino žievelė (2-jų mandarinų)

Paskirtis

Virimui
Virimui
Virimui
Virimui

Laikas

5 min.
5 min.
5 min.
5 min.

Kiekis

30.0 g
30.0 g
8.0 g
5.0 g

Pastabos

Water

Mash: 24.2 L
Sparge: 6 L
Pre-boil: 25.5 L
Final volume: 20.8 L

Mashing:

40 °C - 20 min.
50 °C - 20 min.
65 °C - 50 min.
72 °C - 20 min.
78 °C - mash out

Boiling:

75 min

Fermenting:

19 C