

37.Wit II

Kiekis: 28 litrai
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Witbier
Aludaris: emiiux
Receptas sukurtas: 2019-04-03 14:15:08
Receptas modifikuotas: 2019-04-06 18:24:23

OG: 1.051
FG: 1.011
ABV: 5.2 %
IBU: 11
EBC: 7
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-04-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------------------|--------------|--------------|------------|
| Pilsnerio salyklas | 3.3 | 2.800 | 45.2 |
| BEST Kvietinis salyklas | 4.8 | 2.800 | 45.2 |
| Kvietiniai dribsniai | 3.0 | 0.400 | 6.5 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 0.200 | 3.2 |
| | | <u>6.200</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------------|----------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Cascade (US) | Granulės | - | 5.8 | 10.9 | 20 | 60 |
| Hallertauer Hersbrucker | Granulės | - | 2.3 | 0.1 | <u>15</u> | 1 |
| | | | | | 35 | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|------------------------------------|------------|
| Brewferm Blanche (antro naudojimo) | 150.0 |

Priedai

Pavadinimas

| | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|-----------------------------|-----------|--------|--------|
| Apelsinų žievelė (saldzios) | Virimui | 2 min. | 30.0 g |
| Kalendra | Virimui | 2 min. | 10.0 g |

Pastabos

45° -10min (dribsniai)
52° -10min (salyklas)
64°-70min
72° -10min
78° -5min
100°-75min
fosforo rūgštis 10% - 100ml
PH -5,2