

Juodaodė lapė

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 53 %
Stilius: Dunkles Weissbier
Aludaris: konung
Receptas sukurtas: 2012-03-31 13:16:02
Receptas modifikuotas: 2012-04-10 21:48:00

OG: 1.045
FG: 1.018
ABV: 3.6 %
IBU: 15
EBC: 41
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-----------------------------|--------------|--------------|------------|
| Kvietinis salyklas (tamsus) | 15.0 | 1.700 | 56.7 |
| Aroma | 150.1 | 0.500 | 16.7 |
| Miuncheno salyklas | 25.0 | 0.500 | 16.7 |
| CaraHell | 25.0 | 0.300 | 10.0 |
| | | <u>3.000</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------------|-------|-----------|--------|-----|------------|--------|
| Styrian Golding (Slovenia) | - | - | 5.0 | 9.6 | 10 | 40 |
| Styrian Golding (Slovenia) | - | - | 5.0 | 4.0 | 10 | 10 |
| Hersbrucker (German) | - | - | 4.0 | 1.7 | 10 | 5 |
| | | | | | <u>30</u> | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|--------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Munich | 12.0 |

Pastabos

Salinimas:
68 laipsniai - 80 min.