

Rauch Weizen meets Ramunelen

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Weizen/Weissbier
Aludaris: Zydrius
Receptas sukurtas: 2012-05-09 11:00:04
Receptas modifikuotas: 2012-05-13 19:44:09

OG: 1.043
FG: 1.009
ABV: 4.5 %
IBU: 12
EBC: 13
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-09-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')
Kvietinis salyklas (šviesus)

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 15.0 | 3.000 | 57.7 |
| 3.0 | 2.200 | 42.3 |
| | <hr/> 5.200 | |

Apyniai

Pavadinimas

Nugget

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

12.0

IBU

12.3

Kiekis (g)

10

Laikas

60

10

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 3787 Trappist High Gravity

Kiekis (g)

80.0

Pastabos

7 gr. ramunėlių ir 7 gr kalendros virimo pabaigoj.

1:1 50 C rest. 66 - 2 valandos. tekinti pakėlus iki 77C.