

Kviečiu starterį

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: gj-bi
Receptas sukurtas: 2021-03-05 08:09:34
Receptas modifikuotas: 2021-03-25 07:09:03

OG: 1.040
FG: 1.009
ABV: 4.1 %
IBU: 17
EBC: 6
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2021-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.800	34.0
BEST Kvietinis salyklas	4.8	1.750	33.0
BEST Heidelberg kvietinis salyklas	2.5	1.750	33.0
		<u>5.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fredos Taurieji naminiai	Spurgai	Virimui (kartumui)	2.0	16.8	<u>100</u>	60
					100	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
WLP300 Hefeweizen Ale	12.0

Pastabos

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=LVIKYYX>

40...42 C->10 min
50...52 C->10 min
65...67 C->50 min
70...72 C->20 min
75 ir tekinam 78 C vandeniui.
Virimas 70 min.
Fermentacijos startas 17,5 C.
Po 2-ų parų 19,5 C.