

Best brew repeticija

Kiekis: 28 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: Zhiniukas
Receptas sukurtas: 2021-03-12 11:55:52
Receptas modifikuotas: 2021-03-14 22:31:09

OG: 1.041
FG: 1.011
ABV: 4.0 %
IBU: 14
EBC: 7
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2021-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Heidelberg Kvietinis salyklas
BEST Pilsen salyklas
BEST Kvietinis salyklas
BEST Caramel Pils salyklas
BEST Vienna salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.000	37.7
4.0	1.500	28.3
4.8	1.000	18.9
5.0	0.500	9.4
9.0	0.300	5.7
	<u>5.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Hallertauer Hersbrucker

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

3.2

IBU

14.3

Kiekis (g)

50

50

Laikas

60

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Idėjos iš čia

<https://www.homebrewersassociation.org/forum/index.php?topic=31132.0>

Pusė salykli užšalinta 62 laipsniuose 40 minučių. Tada pakelta temp iki 72 laipsnių 20 min. Atšaldyta. Supilta į likusį šaltą mentalą, kad būtų 42-45 laipsniai 40 minučių. Pakelta temp iki 50/65/72/78 laipsnių 10/40/10/10 minučių. Virimas 90 min. Fermentuota prie 17-18 laipsnių. Pusė su wb06, kita pusė su m20 mielėm.