

Weihenstephaner Vitus - kažkas panašaus?

Kiekis: 6 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weizenbock
Aludaris: Tomas!
Receptas sukurtas: 2022-01-26 14:19:57
Receptas modifikuotas: 2022-02-17 10:25:30

OG: 1.158
FG: 1.039
ABV: 15.5 %
IBU: 8
EBC: 20
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Kvietinis salyklas	4.8	1.080	25.0
BEST Kvietinis salyklas	4.8	1.080	25.0
BEST Pilsen salyklas	4.0	0.640	14.8
BEST Pilsen salyklas	4.0	0.640	14.8
BEST Vienna salyklas	9.0	0.440	10.2
BEST Vienna salyklas	9.0	0.440	10.2
		<u>4.320</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	13.0	7.6	<u>4</u> 4	60

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 3068: Weihenstephan Weizen	5.0

Pastabos

6 Litrų batchas!

Mashiname:

40 minučių prie 44C (išgauti 4VG fenolį, gvazdikelius)

30 minučių prie 66C. Jeigu temperatūra bus didesnė, potencialiai turėsite daugiau bananų. (Daug lengviau parašyti, negu išgauti :D)

Apyniai:

60 minučių - Magnum

Mielės: tiks ir M20 Bavarian Yeast, nes nerandu kur WY3068 gauti.

Fermentum Mobile FM41 - būtų dar geriau, savas alus turi.

Misa:

Kažkoku magišku būdu atvėsiname iki 16-17C, pitchiname mieles. Leidžiame temperatūrai natūraliai pakilti iki 20-21C ir burbuliuojame porą savaitę.

Sėkmės tiek man, tiek jums.