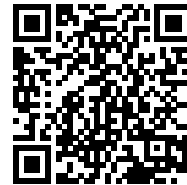


Steinfeld stipresnis

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2023-01-26 12:51:27
Receptas modifikuotas: 2023-01-26 12:53:56

OG: 1.051
FG: 1.013
ABV: 5.0 %
IBU: 11
EBC: 8
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-04-26

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	35.4
4.0	1.800	31.9
4.8	1.000	17.7
5.0	0.600	10.6
9.0	0.250	4.4
	<u>5.650</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Hallertauer Hersbrucker
Citra

Forma

-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

3.2
12.0

IBU

11.3
0.0

Kiekis (g)

37
40
77

Laikas

60
0

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Dygstančių akmenų alus

Nes po žiemos iš dirvos reikia išrinkti pašalo išstumtus akmenis

Imam pusę salyklo

I pusę salyklo

- 12 l vandens
- 62° 40 min.
- 72° 20 min.

7 l vandens

Ataušinti iki 42-45°

Supilti likusį salyklą

- 42° 40 min.
- 50° 10 min.
- 65° 40 min.
- 72° 10 min.
- 78° 30 min.

tekinti 13 l 80° vandens

100° 90 min.

60 min apyniai

Fermentuota kambario temp.