

Žiemkvietys blanche

Kiekis: 50 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Witbier
Aludaris: haris
Receptas sukurtas: 2012-11-04 00:59:17
Receptas modifikuotas: 2014-02-19 13:35:33

OG: 1.068
FG: 1.011
ABV: 7.5 %
IBU: 17
EBC: 14
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

vokiskas pilsnerio salyklas
Kvietinis salyklas (šviesus)
Kvietinis salyklas (tamsus)
Miuncheno salyklas
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.500	32.2
3.0	4.500	32.2
15.0	2.000	14.3
15.0	2.000	14.3
50.0	0.500	3.6
4.0	0.460	3.3
	<u>13.960</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh
apelsinas be zieves
kalendra
nutarkuota apelsino zieve

Forma	Paskirtis
-	-
-	-
-	-
-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	16.1	80	70
1.0	0.0	2	10
1.0	0.4	30	10
1.0	0.0	<u>2</u>	0
		114	

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)
24.0

Pastabos

54C- 20 min
66C-50 min- 1/3mentalo dekokcija
72C-20 min
tekinimas 80C vandeniū-misa 70C
mieles sausos i neaeruota misa 19C, fernetacija kambaryje~19C
Fermentavosi 20d 19C