

# dunkelweizen

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Dunkles Weissbier  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-02-27 09:52:15  
Receptas modifikuotas: 2013-03-18 20:47:27

OG: 1.049  
FG: 1.017  
ABV: 4.2 %  
IBU: 15  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	2.680	83.8
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	0.320	10.0
Vienos salyklas	7.0	0.100	3.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.100	3.1
		<u>3.200</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	-	-	9.0	15.3	<u>11</u>	60
					11	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
MauriBrew Weiss	6.0

## Pastabos

RO/krano 70/30 +0.5g CaSO4 +0.8g NaCl /10L

Ca 36  
Mg 12  
SO4 59  
Na 49  
Cl 68  
HCO3 117  
RA 63

10L 65C > 62C 30min  
keliam ant ugnies iki 73C  
73C 40min  
keliam iki 78  
nutekinam pirmą, pradedam jį virti  
nutekinam antroją, pakartojam