

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)



2023-09-27

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 antrą, pakartojam