

# kekšių sodas: antras kartas. uždraustas vaisius

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-04-10 08:24:52  
Receptas modifikuotas: 2013-04-12 19:34:35

OG: 1.051  
FG: 1.013  
ABV: 5.0 %  
IBU: 19  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-05-24

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.000	83.1
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.400	11.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	5.5
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.010	0.3
		3.610	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	-	2.6	17.9	45	60
curacao	-	-	1.0	0.8	10	15
kalendra	-	-	1.0	0.2	3	15
					58	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
forbidden fruit (iš Maistros)	12.0

## Pastabos

RO/krano 90/10. +2gCaSO4 +1gNaCl /10L

Ca: 55 ppm  
Mg: 4 ppm  
Na: 45 ppm  
SO4: 122 ppm  
Cl: 68 ppm  
HCO3: 39 ppm  
RA: -10

dribsnius paviriau 15min 4L vandens. užpyliau 6L 18C vandens. pakaitinau iki 55C, sudėjau salyklus  
50C 15min  
63C 30min  
72C 30min  
keliam iki 78C  
tekinam.

taikau j HOE