

# Chuliganas

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 64 %  
Stilius: Weizenbock  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2013-04-23 16:36:35  
Receptas modifikuotas: 2013-08-07 23:13:43

OG: 1.082  
FG: 1.018  
ABV: 8.4 %  
IBU: 199  
EBC: 14  
IBU/OG: 2.43 (dominuoja apynių skonis)



2020-09-25

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (rūkytas ažuolu)  
Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	2.500	50.0
6.0	2.500	50.0
	<hr/> 5.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Chinook  
Summit (pirmas misos apyniavimas)  
Summit  
Chinook  
SHERRY OLOROSO vyno ažuolinių  
statinių drožlės

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Pirmam misos apyniavimui  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.4	53.8	25	60
15.8	69.8	25	60
15.8	55.7	25	40
13.4	19.5	25	10
0.0	0.0	20	0
		<hr/> 120	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich (mielių pyragas)

Kiekis (g)  
700.0

## Pastabos

Salinimas:  
~59-67°C - 225 min.  
--> 88 °C  
Išviso 240 min.  
pH ~ 5,3

Fermentacija:  
Aplinkos temperatūra: ~24°C

Misa skaniai karti.