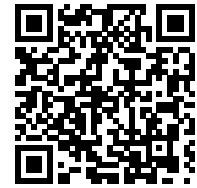


Pieвутė (Hoegaarden klonas)

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 56 %
Stilius: Witbier
Aludaris: vytaucius
Receptas sukurtas: 2013-04-26 13:57:02
Receptas modifikuotas: 2013-04-26 14:42:01

OG: 1.048
FG: 1.007
ABV: 5.4 %
IBU: 23
EBC: 7
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-02-14

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	2.000	40.0
Belgiškas pilsnerio salyklas	3.0	2.000	40.0
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	10.0
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.500	10.0
		<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hersbrucker (German)	-	-	4.0	8.0	15	60
Kalendros sėklos	-	-	0.0	0.0	15	15
Curacao	-	-	0.0	0.0	15	15
Citra	-	-	15.0	14.9	<u>15</u>	15
					60	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Blanche	12.0

Pastabos

Salintas 60 min 65°C, pradėjau tekint ant viršaus 76°C vandens kažkiek užpylęs (gal 5 L, nepamenu). 21 L ištekinta, į fermenterį supilta 17,5 L. 14 d. fermentacija pirminiam (galėjo būti ir ilgiau, nes daug mielių buteliuose nusėdo ~0,5-1cm/1L). Išpilstytas į butelius + šaukštelis su kaupu gliukozės/1L.

Po 3 d. - puikus gaivus vaisinis skonis ir tvirta puta, priminė apelsinų sultis.

Po 10 d. - gana stipriai užsigazavęs, puta gana greit dingsta, bet CO² kyla iki paskutinio lašo. Išlindo Citra apynių kvapas, gana intensyvus, bet tuo pačiu malonus - belgiškos bulkutės nepermuša. Jaučiami vaisinis, apelsinų/greipfrutų, kiek ramunėlių kvapai, nežymus sausumas kažkur giliai. Šiek tiek žalsvas atspalvis. Laaabaai greit apsuka galvą ir žiaaauriai migdo :)

Dėl efektyvumų ir atenuacijų, IBU ir EBC nesu tikras. Kartumas realiai nedidelis buvo.