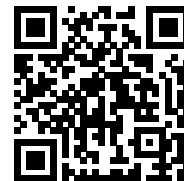


Ra III

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-06-15 19:53:14
Receptas modifikuotas: 2013-06-27 21:11:15

OG: 1.046
FG: 1.011
ABV: 4.5 %
IBU: 8
EBC: 5
IBU/OG: 0.18 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2023-12-11

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklos (šviesus)

Bazinis salyklos

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.400	50.0
3.0	1.400	50.0
	<u>2.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Spalt Select (German)

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

2.5

IBU

8.2

Kiekis (g)

20

Laikas

70

20

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich rehidratuotos

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

RO/krano 100/00 +1g CaSO4 +1g CaCl2 /10L

Ca 55

Mg 0

SO4 56

Na 0

Cl 48

HCO3 0

RA -37

pH 5.8 (kodėl?)

9L 70C > 68C 60min

ant ugnies iki 76C

nutekinam pirmąją, pradedam jį virti, nutekinam antrąją, pakartojam (misa mentalo paviršiuje keistai skaidri buvo)

misa netekėjo, teko žaisti.

sukošiau į fermenterį su labai daug baltymų