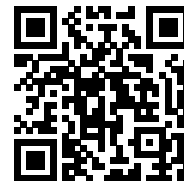


# ra IV

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 87 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-06-27 21:35:42  
Receptas modifikuotas: 2013-07-05 12:59:53

OG: 1.049  
FG: 1.010  
ABV: 5.1 %  
IBU: 8  
EBC: 5  
IBU/OG: 0.16 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis vokiškas salyklas  
Kvietinis salyklas (šviesus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.300	82.1
3.0	0.500	17.9
	<u>2.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Select (German)

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

2.5

### IBU

7.8

### Kiekis (g)

20

### Laikas

60

20

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich II gen. nedadėjimas

### Kiekis (g)

30.0

## 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 5.7

10L 44C > 43C 15min

ant ugnies iki 64C

40-50% trišto mentalo dekokcija: spirti iki virimo, 10min. gražinti

68C 60min

keliam iki 76C (misa tekėjo visiškai skaidri

)

nutekinam pirmą, pradedam jį virti, nutekinam antroją, pakartojam

pilstant į butelius sudėjau po 10 lašų/1L alaus labai tirštų mielių