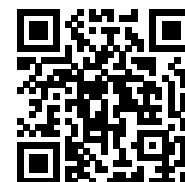


ra IV

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 87 %
Stilius: Weizen/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)



2020-09-20

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