

Guobalyno kvietys

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Weizen/Weissbier
Aludaris: svyturys
Receptas sukurtas: 2011-06-15 11:31:39
Receptas modifikuotas: 2011-07-25 13:02:29

OG: 1.061
FG: 1.013
ABV: 6.3 %
IBU: 11
EBC: 6
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2020-10-22

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)

Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	66.7
3.0	2.000	33.3
	<hr/> 6.000	

Apyniai

Pavadinimas

Hallertau Mittelfrüh

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

4.2

IBU

10.5

Kiekis (g)

30

Laikas

60

30

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimo grafikas:

Į 15.6 ltr vandens dedam salyklą ir laikom 66C--->30 min.

Imam 3 ltr mentalo dekokcijai, verdam 10-15 min., grąžinam viską atgal 70C--->30 min.

Imam ~3.7 ltr mentalo dekokcijai, verdam 10-15 min., grąžinam viską atgal 75C--->15 min

Tekinam 78C vandeniui.

Fermentacija prie +16C