

Kvietinis 50% #3

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 57 %
Stilius: Weizen/Weissbier
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2013-08-22 23:28:50
Receptas modifikuotas: 2014-04-26 18:08:40

OG: 1.042
FG: 1.008
ABV: 4.5 %
IBU: 25
EBC: 9
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2020-09-27

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	1.450	50.0
Vienos salyklas	7.0	1.450	50.0
		<u>2.900</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hersbrucker (German)	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	4.1	15.4	15	60
Kalendra	Granulės	Aromatui (virimui)	1.0	0.5	3	25
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	11.1	8.8	5	25
					<u>23</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Munich	6.0

Pastabos

Papildomai 5g - airiškos kerpenos (20min)

Salinimas:
55C - 30 min
67C - 50 min
78C - 15 min

Tekinimas:
85C