

Galinių Hefe

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: Zydrius
Receptas sukurtas: 2011-07-11 15:49:15
Receptas modifikuotas: 2011-07-27 14:26:04

OG: 1.049
FG: 1.008
ABV: 5.3 %
IBU: 9
EBC: 10
IBU/OG: 0.18 (kartumo nėra, dominuoja salykla)



2024-10-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salykla
Kvietinis salykla (šviesus)
Kvietinis salykla (tamsus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.000	40.0
3.0	1.740	34.8
15.0	1.260	25.2
	5.000	

Apyniai

Pavadinimas

Hersbrucker (German)
Hersbrucker (German)

Forma Paskirtis

-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.7	6.9	20	45
3.7	1.9	10	15
		30	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Asortimentas padiktavo šiek tiek kitokią sudėtį. Atsirado tamsus salykla.

Salinimas - 90 min prie 67 C.

Virimas - valanda.

Fermentavimas - 10 dienų prie 20C. Paskui „crash cool and keg“.

OG 1.049