

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 salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salyklas
Kvietinis salyklas (šviesus)
Kvietinis salyklas (tamsus)

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

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
		<u>30</u>	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Asortimentas padiktavo šiek tiek kitokią sudėtį. Atsirado tamsus salyklas.

Salinimas - 90 min prie 67 C.

Virimas - valanda.

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

OG 1.049