

Paulaner Hefe-Weizen - Clone

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2013-12-20 12:38:45

OG: 1.052
FG: 1.010
ABV: 5.5 %
IBU: 17
EBC: 6
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2023-02-06

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)
Vokiškas Pilsner

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.940	67.8
3.0	0.920	32.2
	<u>2.860</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Hersbrucker (German)

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

4.0

IBU

17.4

Kiekis (g)

20

Laikas

60

20

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

6.0

Pastabos

Papildomai 5g - airiškos kerpenos (15min)

Salinimas:

55C - 30 min
67C - 45 min
72C - 15 min

Tekinimas:

77C

Pirma fermentacija 1 sav. prie 20C

Antra fermentacija 7-10 d.

Karbonizacija 1 sav.

Brandinimas ne mažiau 2 sav.

Sudėtis:

4,0 kg Kvietinis salyklas

1,9 kg Pilsnerio salyklas

34 g apyniai Hallertau Hersbrucker alfa 4% - 60 min

Mielės Wyeast 3638 arba White labs WLP380 (starteris 1,5 l)

Karbonizacija vienam litrui 11g "pirminės misos?"

Virimas 90min

OG = 1.053

FG = 1.010

IBU = 18

ABV = 5.6%

Pastaba:

Turētu būti ABV 5.5% ir EBC 7 nors kiekvienas šaltinis pateikia skirtingus duomenis, receptą galima koreguoti ;)

Final gravity: 1.011-1.012

SRM 4-5
Original gravity: 1.053-1.054
IBU 10
5.4% alcohol by volume