

Kvietinis mažas

Kiekis: 4 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Weizen/Weissbier
Aludaris: GIN
Receptas sukurtas: 2014-01-14 16:46:48
Receptas modifikuotas: 2014-01-26 19:49:54

OG: 1.046
FG: 1.011
ABV: 4.5 %
IBU: 7
EBC: 7
IBU/OG: 0.15 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2020-09-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salyklas
BEST Kvietinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	0.450	50.0
4.0	0.450	50.0
	<hr/> 0.900	

Apyniai

Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

5.0

IBU

6.9

Kiekis (g)

2
2

Laikas

60

Mielės

Pavadinimas

Švyturio BALTO

Kiekis (g)

100.0

Pastabos

Salinimas:

45°C - 10 min.
50°C - 10 min.
67°C - 30 min.
71°C - 20 min.
76°C -> out

Apelsinų žievelių - 5 g virimo metu (30 min.).

Šiuo alum noriu pasibandyti BEST kvietinį salyklą ir patikrinti, ar dar gyvos BALTO mielės. Jei viskas pavyks, kaip planuota, kartosiu didesnį kiekį.