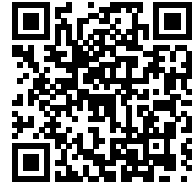


Valentinas

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: Burbulas
Receptas sukurtas: 2014-01-30 17:52:35
Receptas modifikuotas: 2014-02-02 10:08:00

OG: 1.054
FG: 1.008
ABV: 6.1 %
IBU: 13
EBC: 12
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Kvietinis salyklas
Avižiniai dribsniai
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“
CaraAmber

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.500	41.7
4.0	2.500	41.7
4.0	0.400	6.7
6.0	0.300	5.0
60.0	0.300	5.0
	<u>6.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (Czech)
Apelsinų žievelės
Kalendra traiškyta
Ramunėlės

Forma
Granulės

Paskirtis
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	12.8	30	60
0.0	0.0	60	10
0.0	0.0	10	10
1.0	0.3	10	10
		<u>110</u>	

Mielės

Pavadinimas

MauriBrew Weiss
Safbrew WB-06

Kiekis (g)
12.0
12.0

Pastabos

Vanduo <http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=0LX7KML>
3g CaSO4; 4g vitaminas C.

55C - mash in ir 15 min
66C - 100 min
77C - 20 min