

kekšių sodas. trečias kartas: apkasų g.

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Witbier
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2014-02-07 10:31:20
Receptas modifikuotas: 2014-02-15 17:22:38

OG: 1.051
FG: 1.015
ABV: 4.7 %
IBU: 11
EBC: 6
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Kvietiniai dribsniai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.0 | 2.800 | 84.8 |
| 3.0 | 0.500 | 15.2 |
| | <u>3.300</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Nugget
kalendra
curacao

Forma Paskirtis

-
-
-

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 14.0 | 10.7 | 5 | 60 |
| 1.0 | 0.2 | 3 | 10 |
| 1.0 | 0.3 | 5 | 10 |
| | | <u>13</u> | |

Mielės

Pavadinimas

Safale S-33

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

RO/krano 99/01 +1g CaSO4 /10L

Ca 24
Mg 0
SO4 57
Na 1
Cl 1
HCO3 4
RA -13

pH nematavau, nes tingėjau

10L 66> 62C 60min
tekinam pirmą
+5L 85C, tekinam, pakartojam

po salinimo temp buvo 61C