

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)



2020-09-20

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