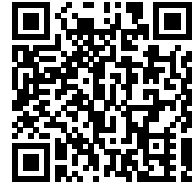


Kvietinis 70.3% #4

Kiekis: 14 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2014-02-07 23:23:05
Receptas modifikuotas: 2014-04-26 18:08:23

OG: 1.044
FG: 1.008
ABV: 4.7 %
IBU: 15
EBC: 7
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)
Vienos salyklas
Avižiniai dribsniai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 3.0 | 2.150 | 70.3 |
| 7.0 | 0.800 | 26.1 |
| 4.0 | 0.110 | 3.6 |
| | 3.060 | |

Apyniai

Pavadinimas

Simcoe Granulės Pirmam misos apyniavimui
Simcoe Granulės Virimui (kartumui)
Simcoe Granulės Virimui (kartumui)
Simcoe Granulės Virimui (kartumui)
Hersbrucker (German) Granulės Pirmam misos apyniavimui

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|-----|------------|--------|
| 11.1 | 2.6 | 1 | 90 |
| 11.1 | 2.1 | 1 | 50 |
| 11.1 | 1.8 | 1 | 32 |
| 11.1 | 3.4 | 2 | 30 |
| 4.1 | 5.5 | 10 | 20 |
| | | 15 | |

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)
6.0

Pastabos

Salinimas:

45C - 3 min
64C - 5 min
66C - 60 min
66-70 keliant temp. tekimui - 30 min

Tekinimas:

85C