

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)



2026-04-18

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. tekinimui - 30 min

Tekinimas:

85C