

Kviečiam

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Weizen/Weissbier
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-02-09 15:25:49
Receptas modifikuotas: 2014-03-12 22:51:18

OG: 1.049
FG: 1.012
ABV: 4.9 %
IBU: 9
EBC: 7
IBU/OG: 0.18 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2020-09-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas
Čekiškas Pilsen salyklas
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.810	64.4
4.0	1.440	33.0
15.0	0.110	2.5
	4.360	

Apyniai

Pavadinimas

Hallertauer Tradition (German)

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

4.0

IBU

8.9

Kiekis (g)

21
21

Laikas

60

Mielės

Pavadinimas

Weihenstephan 3068

Kiekis (g)

200.0

Pastabos

Chemija - Ca 102, Mg 9, Na 18, Cl 127, SO4 47. RA 17

Vanduo čiaupo/RO - 1/1 + 6 g CaCl + 2 g gipso + 1 g NaCl + 47 ml 10% fosforo r. salinimui (12 ltr.) ir 30 ml tekiniui (18 ltr.).

Salinimas 20 min 42C, 60 min 64C, trečdalį išimam, darom 10 min dekokcija ir keliam iki 74C 10 min, keliam iki 77C ir tekina pamažu.

Gaunam 24 ltr.

Vėsinam iki 14C, užduodam mieles, fermentacija 17C iki 10 d. Baigiantis aktyviai fermentacijai arba FG esant apie 1.020, keliam iki 22-23C ir tokioj baigiam.