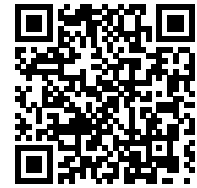


Vuožielis

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Weizenbock
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-02-09 16:48:10
Receptas modifikuotas: 2014-05-02 23:33:57

OG: 1.071
FG: 1.018
ABV: 7.0 %
IBU: 28
EBC: 23
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2022-12-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas
BEST Munich Dark salyklas
BEST Spelta salyklas
BEST Melanoidin salyklas
CaraMunich

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0 | 3.280 | 48.4 |
| 25.0 | 2.640 | 38.9 |
| 4.0 | 0.600 | 8.8 |
| 60.0 | 0.160 | 2.4 |
| 40.0 | 0.100 | 1.5 |
| | <u>6.780</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Northern Brewer (German)
Hallertauer Tradition (German)

Forma

Granulės
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)

AA (%)

8.8
5.0

IBU

12.6
15.3

Kiekis (g)

13
32
45

Laikas

60
60

Mielės

Pavadinimas

3068 šlapios

Kiekis (g)

380.0

Pastabos

Vanduo čiaupo + 3 g CaCl₂, 18/15 vanduo, 62/50 f.r.
salinimas 60 min 65C,

1/3 mentalo dekokcija, keliam iki 72C 30 min,
keliam iki 77C - tekinam.

Mielės suleidžiamos prie 16C, fermentavimas 18C, kad išlaikyt balansą tarp gvazdikėlių ir bananų:)