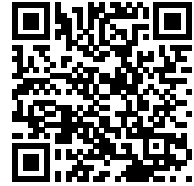


Kvietinis 39.7% #5

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2014-03-21 23:27:50
Receptas modifikuotas: 2014-04-26 18:08:01

OG: 1.048
FG: 1.018
ABV: 3.9 %
IBU: 19
EBC: 7
IBU/OG: 0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)
Miežių salyklas (Čekija)
Vienos salyklas
Ryžių dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.250	39.7
3.0	1.250	39.7
7.0	0.550	17.5
1.0	0.100	3.2
	<u>3.150</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Hersbrucker (German)
Simcoe
Hersbrucker (German)
Simcoe
Simcoe
Hersbrucker (German)

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

4.1
11.1
4.0
11.1
11.1
4.1

IBU

4.3
4.4
3.7
3.6
1.4
1.5

Kiekis (g)

5
2
5
2
1
5
20

Laikas

60
50
40
30
20
10

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Top

Kiekis (g)

6.0

Pastabos

Papildomai 5g - airiškos kerpenos (15min)

Salinimas:

67C - 60 min

67-72 keliant temp. tekinimui - 30 min

Tekinimas:

85C

Supyliau 60g gliukozes ir pamiršau pamatuot FG 1018