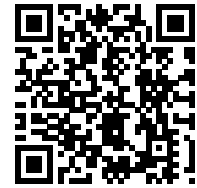


witbier#1 original

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Witbier
Aludaris: Gytis
Receptas sukurtas: 2014-03-22 16:12:33
Receptas modifikuotas: 2014-03-22 16:12:40

OG: 1.048
FG: 1.009
ABV: 5.2 %
IBU: 14
EBC: 7
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)
Pilsnerio salyklas
Vienos salyklas
Kvietiniai miltai
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.500	31.9
3.0	1.100	23.4
7.0	1.000	21.3
3.0	0.600	12.8
4.0	0.500	10.6
	<u>4.700</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Spalt Select (German)
Hersbrucker (German)
Kalendra
Curacao

Forma

-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-

AA (%)

6.6
3.4
0.0
0.5

IBU

6.3
7.3
0.0
0.3

Kiekis (g)

9
20
5
18
52

Laikas

60
60
10
10

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Vanduo: 18 litrų salinimui + 15 litrų tekimimui.
(Mentalo pH korekcija iki 5,40-5,50.)

Salinimas:

62C -- 15 min
66C -- 30 min
72C -- 15 min
84C -->76C

Atšaldyti iki 18C, įvesti mieles.

Rekomenduojama fermentacijos temperatūra 18C.

Fermentacija 12 dienų, antrinė nebūtina, bet galima daryti po 1 savaitės pirminėje.

Karbonizacija: 23 litrams 168 gr. gliukozės, 2,7 vol, (alus - 18,5C).