

k5

Kiekis: 50 litrų
Efektyvumas: 84 %
Stilius: Witbier
Aludaris: Lrytas1
Receptas sukurtas: 2014-05-26 12:40:16
Receptas modifikuotas: 2014-06-19 22:47:35

OG: 1.048
FG: 1.012
ABV: 4.7 %
IBU: 11
EBC: 6
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Kvietiniai dribsniai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0 | 5.000 | 51.0 |
| 3.0 | 4.800 | 49.0 |
| | <u>9.800</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (Czech)
Apelsinų žievelės
Kalendra

Forma

Spurgai
Spurgai
Spurgai

Paskirtis

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

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 3.8 | 10.7 | 60 | 60 |
| 0.0 | 0.0 | 40 | 10 |
| 1.0 | 0.2 | 10 | 10 |
| | | <u>110</u> | |

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Dribsniai - kviečių kruopos po 1.8LT - 800g

Kruopas užkaisti iki 70-72C, įmesti kelias saujas traiškyto salyklo, pamaišant palaikyti 20min, po to pavirti 15min.

Ataušinti iki 65C ir sudėti į salinimo pradžia.

65C - 30min

67C - 30min

72C - 15min

76C - 15min

Mielės rehidratuosisiu, dėsiu tik 12g visiems 45l.