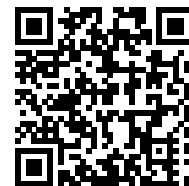


Bockelis kvietinio

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Weizenbock
Aludaris: Žaldokas
Receptas sukurtas: 2011-08-29 15:57:07
Receptas modifikuotas: 2011-08-29 17:08:54

OG: 1.073
FG: 1.018
ABV: 7.2 %
IBU: 20
EBC: 24
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-10-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)
Bazinis salyklas
Miuncheno salyklas
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.500	42.7
3.0	3.000	36.6
15.0	1.000	12.2
135.1	0.700	8.5
	8.200	

Apyniai

Pavadinimas

Chinook

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

13.6

IBU

19.6

Kiekis (g)

20

Laikas

60

20

Mielės

Pavadinimas

Safbrew WB-06

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas:

1 katilas | 2 katilas

45C - 30min |
1/3 mentalo į 2 |
katilą |

| Kaitinimas iki 63C
| 63C - 30min
| 63C -> 70C
| 70C - 15min
| Užvirinu, keliu atgal į 1kat.

Abiejų dalių su- |
maišymas. Temp |
55C - 15min |
55C -> 65C |
65C - 30min |
1/3 mentalo į 2kat. |

| 65C -> 73C - 15min
| Užvirinu, keliu atgal į 1kat.

Abiejų dalių su- |
maišymas. Temp |
75C - 15min |