

kvietinis paprastas, is sauso ekstrakto

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Dunkles Weissbier
Aludaris: vcoolas
Receptas sukurtas: 2014-06-29 21:55:10
Receptas modifikuotas: 2014-08-02 22:44:58

OG: 1.047
FG: 1.013
ABV: 4.5 %
IBU: 24
EBC: 5
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	1.500	93.8
6.0	0.100	6.3
	<u>1.600</u>	

Apyniai

Pavadinimas

East Kent Golding (U.K.)
East Kent Golding (U.K.)

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

5.5
5.5

IBU

17.5
6.4

Kiekis (g)

14
14
28

Laikas

60
10

Mielės

Pavadinimas

Safbrew T-58

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Brewtarget paskaiciuoja 16-17 IBU vietoje 21. Matyt todėl, kad verdama maždaug 9L, o likęs vanduo bus pripilamas vėliau, prieš fermentaciją, todėl realus IBU gaunasi mažesnis.

Naudotas Muntons sausas kvietinis ekstraktas, 55%/45% kvietinis/miezinis ekstraktas

Svarbiausias momentas yra kad fermentacija turi būti vykdoma 15-16 laipsniu temperaturoje, tada T-58 pagamina skoni primenantį witbier/kvietinį alų. Jei aukščiau, 20+, tai gausis elis be ypatingo kvietinio prieskonio. Lengviausia aišku būtų naudoti tikras kvietines mieles, bet išnaudoju atliekas, tai kas yra po ranka.

Patirtis rodo, įskaitant šio recepto virimą, kad naudojant ekstraktą gaunasi daug tamsesnė spalva, alus atrodo kaip dunkelweizen, nežiūrint į tai ką rodo kalkuliatoriai.

6% sauermalz buvo eksperimentas, kuris nepasitvirtino, alus kiek per rūgštus. Reikia neperzengti 3%, kuris būna dažniausiai naudojamas kiekis. Arba galima apsieiti iš be jo.