

Geltutėlis

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 56 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: gi-bi
Receptas sukurtas: 2014-07-04 09:08:37
Receptas modifikuotas: 2014-07-18 17:38:10

OG: 1.044
FG: 1.011
ABV: 4.3 %
IBU: 16
EBC: 13
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST "Heidelberg" salyklas
BESTSpelta kvietinis salyklas
BEST Kvietinis tamsus salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.500	50.0
14.0	1.350	45.0
18.0	0.150	5.0
	<u>3.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Fuggle (U.K.)
Hallertau Mittelfruh
Tettnanger (German)

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

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

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	11.7	10	60
3.0	2.5	10	10
2.1	1.8	10	10
		<u>30</u>	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Munich wheat beer yeast

Kiekis (g)

11.0

Pastabos

Turėjo būti "baltutėlis", bet Best kvietinio salyklo (EBC - 4) SA neturėjo ir gavosi - kaip gavosi (stipriai pageltonavo)

Vanduo Pašilaičių 26 l. 2 g CaSO₄ 2g NaCl

10 l salinimui 1.2 ml 85 % F.r.

16 l tekinimui 2.6 ml 85 % F.r.

Salinimas:

Į 44C vand. pilu salyklą -> 40 C - 20 min;
Kaitinu iki 62 C - 10 min;
Kaitinu iki 65 C ir perpilu į tekinimo talpą - 50 min;
Nutekinu - pirmokas
Pilu 75 C gaunu 72 C - 20 min;
Nutekinu - antrokas;
Pilu 78 C gaunu 75 C - 20 min;
Tekinu - trečiokas.