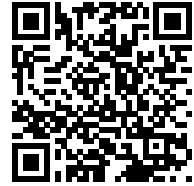


Wit'ukas L19

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Witbier
Aludaris: GIN
Receptas sukurtas: 2014-09-20 10:28:02
Receptas modifikuotas: 2014-09-25 00:40:12

OG: 1.051
FG: 1.014
ABV: 4.8 %
IBU: 15
EBC: 8
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Kvietiniai dribsniai
Avižiniai dribsniai
Gliukozė (užgazavimui)

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0 | 2.600 | 49.0 |
| 3.0 | 2.300 | 43.3 |
| 4.0 | 0.250 | 4.7 |
| 0.0 | 0.160 | 3.0 |
| | <u>5.310</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh
Saaz (Czech)
Apelsinų žievelės (karčiosios)
Kalendra (grūsta į virimo pabaigą)
Kalendra (grūsta į antrinę)

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

4.8
2.3
2.0
2.0
2.0

IBU

10.6
3.3
0.6
0.7
0.0

Kiekis (g)

16
21
12
14
14
77

Laikas

60
15
5
5
0

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

14.0

Pastabos

Salinimas:
50°C - 30 min.
66°C - 60 min.
76°C -> out

Kalendrą sugrūdau grūstuvėje, dėjau į auštančią misą 5 min.
Likusi pusė kalendros kiekio - į antrinę savaitę.