

5 abė v2 Kvietukas (AKA KRONENBURG)

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 61 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: Nemas
Receptas sukurtas: 2014-12-04 15:19:27
Receptas modifikuotas: 2015-09-22 15:43:22

OG: 1.057
FG: 1.016
ABV: 5.4 %
IBU: 13
EBC: 7
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vokiškas pilsner	3.0	3.000	48.1
Vokiškas kvietinis	3.0	3.000	48.1
Cukrus	0.0	0.240	3.8
		<u>6.240</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	Spurgai	-	4.0	2.1	5	60
Willamette	Granulės	-	5.0	3.6	6	60
Saaz (Czech)	Spurgai	-	4.0	1.9	5	45
Saaz (Czech)	Spurgai	-	4.0	1.6	5	30
Willamette	Granulės	-	5.0	2.7	6	30
Willamette	Granulės	-	5.0	1.3	6	10
					<u>33</u>	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Brewferm Blanche	12.0

Pastabos

15min apelsinu zieveles 15g, 5 min apelsinu zieveles 15g

Dar vienas alus Abė v2 tešsinys. Dėkingas autoriui.

Cukrus karbonizacijai, pagal t.

Paskutiniame bandyme dadėta 5 min 1g Traiškyto kardomono, 1g kaliandros (žalios).

Mielės stojo labai aukštai, 1.020 FG