

Tamsusis witbier (Dark Wit Chil 2016)



Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Witbier
Aludaris: GIN
Receptas sukurtas: 2015-02-11 12:20:03
Receptas modifikuotas: 2017-02-04 12:07:03

OG: 1.051
FG: 1.014
ABV: 4.8 %
IBU: 21
EBC: 36
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2022-10-07

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salyklas
BEST Kvietinis salyklas
Kvietiniai dribsniai
Avižiniai dribsniai
Skrudintas kviečių salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.000	35.1
4.0	2.000	35.1
3.0	1.000	17.5
4.0	0.500	8.8
902.8	0.200	3.5
	5.700	

Apyniai

Pavadinimas

Cascade (U.S.)
Citra

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

8.6
13.8

IBU

12.4
9.0

Kiekis (g)

12
15
27

Laikas

60
10

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Apelsinų žievelė (karčioji)
Kalendra
Čili pipirai

Paskirtis

Virimui
Virimui
Virimui

Laikas

10 min.
10 min.
10 min.

Kiekis

25.0 g
10.0 g
2.0 g

Pastabos

Virimui:

2 vnt. čili pipiriukų 10 min.

Šaltas pipiravimas:

Išpilstymo metu į kiekvieną butelį dedama po vieną džiovintą pipiriuką (čili arba kajeno). Kuo ilgiau alus brandinamas, tuo daugiau aštrumo ištraukia.