

Foolgaarden/RP

Kiekis: 50 litrų
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Witbier
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2015-06-09 11:47:28
Receptas modifikuotas: 2015-06-09 12:04:15

OG: 1.048
FG: 1.013
ABV: 4.6 %
IBU: 19
EBC: 7
IBU/OG: 0.40 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsen salyklas	4.0	5.000	45.0
Kvietinis salyklas	4.0	3.600	32.4
Kvietiniai dribsniai	3.0	2.500	22.5
		<u>11.100</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	Granulės	Virimui (kartumui)	15.0	8.1	10	60
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.0	10.4	50	30
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	15.0	0.7	20	1
Karčiųjų apelsinų žievelės (Curacao)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	18	1
Kalendra	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	9	0
Citrinų žievelės	-	-	1.0	0.0	28	0
					<u>135</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Blanche	48.0

Pastabos

Chemija - Ca 60, Mg 5, Na 10, Cl 100, SO4 50. Tai būtų siekiamybė, jei ne per sudėtinga.

Salinimas:

50C - 10 min.,

62C - 40 min.,

70C - 30 min., keliam iki 77C, tekinam.

Vėsinam iki 21C, užduodam mieles, fermentacija prie 18C. Baigiantis aktyviai fermentacijai (SG esant apie 1.024), keliam iki 23-24C ir tokioje baigiamoje.