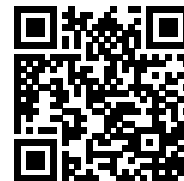


W

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Witbier
Aludaris: axl
Receptas sukurtas: 2016-01-27 08:48:48
Receptas modifikuotas: 2016-02-27 15:32:06

OG: 1.053
FG: 1.007
ABV: 5.9 %
IBU: 10
EBC: 7
IBU/OG: 0.19 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas
Kvietiniai dribsniai
BEST Kvietinis salyklas
Avižiniai dribsniai
BEST Rūgštinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.3	2.200	40.7
3.0	2.000	37.0
4.0	0.500	9.3
4.0	0.400	7.4
8.0	0.300	5.6
	<u>5.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Cascade (US)
Cascade (US)
Cascade (US)

Forma

-
-
-

Paskirtis

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

AA (%)

5.8
5.8
5.8

IBU

4.5
3.5
2.1

Kiekis (g)

10
10
10
30

Laikas

30
20
10

Mielės

Pavadinimas

Safbrew WB-06

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Apelsinų žievelė (karčioji)
Kalendra

Paskirtis

Virimui
Virimui

Laikas

10 min.
10 min.

Kiekis

20.0 g
5.0 g

Pastabos

Vandens chemija <http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=J0DWPOW>

Į misą 4g Kalcio sulfato (gipso)

Vietoj fosforo rūgšties naudoju rūgštinį salyklą.

Kvietiniai ir avižiniai dribsniai iš parduotuvės.

65 -> 70min

70 -> 20min

77->10 min ir out

Virimas 100min