

Išdykėlis

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Weizenbock
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2016-02-12 15:19:14
Receptas modifikuotas: 2016-12-10 11:18:31

OG: 1.099
FG: 1.028
ABV: 9.3 %
IBU: 228
EBC: 31
IBU/OG: 2.31 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Kvietinis tamsus salyklas	18.0	5.000	50.0
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.000	30.0
BEST Munich salyklas	15.5	2.000	20.0
		<u>10.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sticklebract	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	12.1	130.7	100	120
Sticklebract	Granulės	Virimui (kartumui)	12.1	83.7	100	30
Sticklebract	Granulės	Aromatui (virimui)	12.1	13.5	<u>100</u>	3
					300	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	8.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Prancūziško ažuolo drožlės, vidutiniškai skrudintos	Pirminei fermentacijai	-	25.0 g

Pastabos

2015 BJCP 22D - Wheatwine
Kviečių vinas.