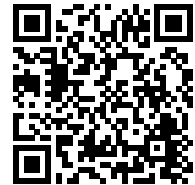


Kviečio ąžuolas

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: MARY
Receptas sukurtas: 2016-04-12 18:24:24
Receptas modifikuotas: 2016-04-12 18:26:04

OG: 1.056
FG: 1.016
ABV: 5.3 %
IBU: 20
EBC: 11
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
BEST Kvietinis salyklas
Avižiniai dribsniai
Ąžuolu rūkytas kvietinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	3.000	46.9
4.8	2.900	45.3
4.0	0.400	6.3
5.0	0.100	1.6
	<u>6.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum - Virimui (kartumui)
Nugget - Aromatui (virimui)
Chinook - Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	6.8	6	40
11.8	6.2	6	40
13.0	6.8	6	40
		<u>18</u>	

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)
12.0

Priedai

Pavadinimas

Greipfruto žievelė Virimui
Citrinos žievelė Virimui
Kalendra Virimui

Laikas Kiekis
40 min. 25.0 g
40 min. 25.0 g
40 min. 10.0 g

Pastabos

~55 - > 40 min.
~75 - > 90 min.

Po tekinimo užvirta kelioms minutėms, užpilta apynių/žievelių/kalendros nuoviru.

p.s. ąžuolų kvietinio norėjosi dėti daugiau, bet buvo likę tik apie 100 g.