

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)



2026-04-18

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.