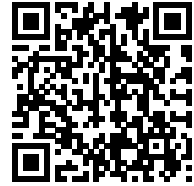


Weiss Chocolate

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Dunkles Weissbier
Aludaris: AJ
Receptas sukurtas: 2017-02-18 15:26:42
Receptas modifikuotas: 2017-02-19 11:57:39

OG: 1.056
FG: 1.014
ABV: 5.5 %
IBU: 13
EBC: 50
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
BEST Kvietinis salyklas
Kvietiniai dribsniai
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.300	53.7
4.8	2.100	34.1
3.0	0.400	6.5
903.5	0.350	5.7
	<u>6.150</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Cascade (US)

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

5.3

IBU

13.3

Kiekis (g)

30

Laikas

30

30

Mielės

Pavadinimas

Munkebo 003

Kiekis (g)

50.0

Pastabos

Salinimas

10 min. 50C,
50 min. 66 C,
10 min. 72C
76 -> Out

Ačiū Peckeliui už mieles! :-)