

# #54 Berliner Weisse

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Berlyno kvietinis  
Aludaris: Mikas  
Receptas sukurtas: 2017-03-20 21:35:34  
Receptas modifikuotas: 2017-05-01 22:52:12

OG: 1.035  
FG: 1.008  
ABV: 3.5 %  
IBU: 3  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.09 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.800	47.1
BEST Pilsen salyklas	4.0	0.800	47.1
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	3.3	0.100	5.9
		<u>1.700</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saphir	Granulės	-	2.3	3.0	<u>10</u>	15
					10	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Avietės	Antrinei fermentacijai	-	600.0 g
Mangai	Antrinei fermentacijai	-	600.0 g

## Pastabos

Vanduo: 17L. (8/9)

Salinimas:

67C - 60min.

77C - 10min.

Sour Wort:

1. Atvesinti misą iki 45C +6ml. fosforo r. (misos ph 4.5)

2. subeti 100g. nemalto salyklo

3. laukti 32h. (mentalo ph 3.5)

4. Virti 60min.

BG: 8.2brix (1.033)

Fermentacija: 20C

Pastaba: po fermentacijos alus padalintas į dvi dalis po 5l. Viena dalis su mangais (600g. šaldyti, prieš panaudojimą pakaitinti 70C - 10min. ) Kita dalis su avietėmis (630g. šaldytos, pakaitintos 70C - 10min)

Carbonation: 3.0 vol.