

Kvietkauskas be kviečių

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 90 %
Stilius: Witbier
Aludaris: Zylė
Receptas sukurtas: 2018-04-16 10:16:38
Receptas modifikuotas: 2018-05-16 01:55:08

OG: 1.046
FG: 1.011
ABV: 4.5 %
IBU: 13
EBC: 5
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Heidelberg salyklas
Miežiniai dribsniai
Avižiniai dribsniai
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 2.9 | 2.000 | 44.4 |
| 3.0 | 2.000 | 44.4 |
| 4.0 | 0.300 | 6.7 |
| 3.3 | 0.200 | 4.4 |
| | <u>4.500</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Tettnanger (DE)

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

3.3

IBU

13.2

Kiekis (g)

37

Laikas

60

37

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Apelsinų žievelė (karčioji)
Kalendra

Paskirtis

Virimui
Virimui

Laikas

10 min.
10 min.

Kiekis

15.0 g
5.0 g

Pastabos

20min 42°C (1/1.5)
20min 52°C (~1/2)
90min 66°C (~1/3)
Keliam iki 78°C ant viryklės
Tekinam su 79°C H2O (termoizoliuotame inde)
200g. gliukozės užburbuliavimui