

Keistas kvietinis (Fruit Edition)

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Berlyno kvietinis
Aludaris: Crazyte
Receptas sukurtas: 2019-03-26 12:57:55
Receptas modifikuotas: 2020-06-13 08:14:53

OG: 1.035
FG: 1.008
ABV: 3.5 %
IBU: 7
EBC: 6
IBU/OG: 0.19 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Kvietinis salyklas	4.8	2.000	50.0
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.000	50.0
		<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	6.8	<hr/> 10	15
					10	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	<hr/> 12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Lallemand WildBrew™ Sour Pitch laktobakterijos	Pirminei fermentacijai	-	5.0 g

Pastabos

Pagal Mikey Sunshine Berliner Weisse

(Mash at 65 degrees C for 45 minutes. Pull ~3. l decoction (thickest part of the mash) and bring to boil with hops for 15 minutes. Add back to mash, recirculate, and sparge. Then move directly to carboy.)

Du virimai - vienas su rabarbarais, kitas su svarainais. Vaisiai/daržovės (po ~1,5kg) į antrinę.