

93. KVEIK APA

Kiekis: 24 litriai
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: Ovidijus
Receptas sukurtas: 2020-04-04 10:42:16
Receptas modifikuotas: 2020-04-09 17:16:20

OG: 1.050
FG: 1.014
ABV: 4.6 %
IBU: 30
EBC: 9
IBU/OG: 0.61 (ryškus apynių skonis)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas Wikings Pils
CaraPils salyklas
BEST Vienna salyklas
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.200	65.6
4.5	1.000	15.6
9.0	1.000	15.6
4.0	0.200	3.1
	<u>6.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nelson Sauvin	Granulės	Virimui (kartumui)	10.4	5.8	5	60
Citra	Granulės	Virimui (kartumui)	11.0	6.1	5	60
Nelson Sauvin	Granulės	Virimui (kartumui)	10.4	4.4	5	30
Citra	Granulės	Virimui (kartumui)	11.0	4.7	5	30
Nelson Sauvin	Granulės	Aromatui (virimui)	10.4	4.6	20	5
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	11.0	4.9	20	5
Nelson FLAMEOUT	Granulės	Aromatui (virimui)	10.4	0.0	20	0
Citra FLAMEOUT	Granulės	Aromatui (virimui)	11.0	0.0	5	0
Nelson Sauvin	-	Sausam apyniavimui	12.5	0.0	50	0
Citra	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	64	0

199

Mielės

Pavadinimas

KVEIK VOSS saldytos

Kiekis (g)

8.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena

Paskirtis

Virimui

Laikas

15 min.

Kiekis

6.0 g

Pastabos

66-64C-60min, 72C-15min, 78C-out

Vanduo 36L, mash-18, sparge-18

F.r. 60ml salinimui.

Istekinta: 28.5L

Pre-boil: 1.044

Virimas: 60min, gipso - 6gr.

Fermenteryje: 24L

Isvirtas: 2020.04.04

Virtas su saldytom kveik mielem VOSS (8gr). rehidratuotos apie 2-3h, biski cukraus sirupo ipilta kad atsigautu/uzsivestu.

Fermentacija Prie radiatoriaus su sildytuvu, ant 36.6C.

Sekancia para SG: 1.018. Matuojant silta 36C alu.

Po 1.5 paros isnestas i saldytuva saldytis. SG 1.014

04.07 ispilstytas. Dry hop maiselyje 100gr apyniu su akmeniu. 2bar slegis.

04.09 išimti apyniai. Kegas i saldytuva prie +6C toliau gazuotis.