

Kronenbourg 1664 Blanc klonas

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Witbier
Aludaris: DedeDomas
Receptas sukurtas: 2020-10-19 14:59:54
Receptas modifikuotas: 2020-10-19 15:30:07

OG: 1.049
FG: 1.014
ABV: 4.6 %
IBU: 27
EBC: 7
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.500	50.0
BEST Kvietinis salyklas	4.8	2.000	40.0
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.300	6.0
Cukranendrių cukrus	3.0	0.200	4.0
		<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (CZ)	-	Virimui (kartumui)	4.0	20.3	50	60
Saaz (CZ)	-	Virimui (kartumui)	4.0	6.0	30	15
Amarillo	-	Aromatui (virimui)	9.5	0.4	10	1
Mosaic	-	Aromatui (virimui)	12.5	0.5	10	1
Amarillo	-	Sausam apyniavimui	9.5	0.0	10	0
Mosaic	-	Sausam apyniavimui	12.5	0.0	10	0
					<u>120</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Blanche	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Apelsinų žievelė	Virimui	15 min.	40.0 g
Citrinos žievelė	Virimui	15 min.	10.0 g
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	10.0 g
Kalendra	Virimui	15 min.	4.0 g
Abrikosai	Antrinei fermentacijai	-	800.0 g

Pastabos

Salinimas:
65 laipsniai - 80min
72 laipsniai - 15min

- Naudoti šviežius abrikosus. Juos kaitinant padaryti iš jų tyrę ir tada užšaldyti. Užšaldytą tyrę sudėti 7iom dienom kaip paprastą sausą apyniavimą (siūlyčiau naudoti apynių maišelį mirkymui).
- Naudoti tik paviršutinę apelsinų ir citrinų žievelės. Vengti "baltos" žievelės, nes ji karti.
- Naudoti cukranendrių cukrų - 15min virimo.