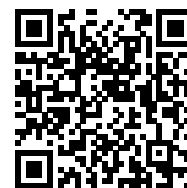


#7 2021 Corona Baltas

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Amerikietiškas kvietinis alus
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2021-02-28 01:18:35
Receptas modifikuotas: 2021-09-30 03:02:17

OG: 1.054
FG: 1.014
ABV: 5.2 %
IBU: 28
EBC: 10
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-06-24

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas
Simpsons - Finest Lager Malt
BEST Caramel Pils salyklas
Konditerinis cukrus (baltas)
Kvietiniai dribsniai
CaraMunich salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.8	3.000	42.6
3.0	2.500	35.5
5.0	0.700	9.9
0.0	0.500	7.1
3.0	0.250	3.5
120.8	0.100	1.4
	7.050	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Sybilla	Spurgai	Virimui (kartumui)
Sybilla	-	Virimui (kartumui)
Laukiniai	Spurgai	Aromatui (virimui)
Saaz (CZ)	Spurgai	Sausam apyniavimui
Laukiniai	-	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.0	13.8	23	60
7.0	10.5	20	40
4.0	4.2	20	20
4.0	0.0	31	0
5.5	0.0	10	0
		104	

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)
12.0

Priedai

Pavadinimas

Apelsinų žievelė
Imbieras
Cinamonas
Airiška kerpena
Gvazdikėliai

Paskirtis

Virimui
Virimui
Virimui
Virimui
Virimui

Laikas

15 min.
15 min.
15 min.
15 min.
15 min.

Kiekis

20.0 g
10.0 g
6.0 g
5.0 g
2.0 g

Pastabos

Verdame dribsnius 15 min. - atvėsus sumaišome su bendru salyklu

Salinimas:

64-66 C - 80 min

Vanduo - 1:3

Keliam temp iki 70-71C - 10min

Tekinimas:

78C

Ištekinam +-23 l

OG - 1,055 - Hidrometro

FG - 1,015 - Hidrometro

Pastaba:

Saaz sudėti prie 80 C

Vėliau bus dedami apyniai sausam apyniavumui

Papildomai vanduo 5l iki 26 l

Apyniai 2021m

Naudojamas maltas imbieras

išpilstant panaudota 175 g cukraus ir praleista per 10 g laukinių apynių filtrą

Mielės dirbo 4-5 dienas