

Weihenstephaner Vitus - kažkas panašaus?

Kiekis: 6 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weizenbock
Aludaris: Tomas!
Receptas sukurtas: 2022-01-26 14:19:57
Receptas modifikuotas: 2022-02-17 10:25:30

OG: 1.158
FG: 1.039
ABV: 15.5 %
IBU: 8
EBC: 20
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2025-06-24

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas
BEST Kvietinis salyklas
BEST Pilsen salyklas
BEST Pilsen salyklas
BEST Vienna salyklas
BEST Vienna salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.8	1.080	25.0
4.8	1.080	25.0
4.0	0.640	14.8
4.0	0.640	14.8
9.0	0.440	10.2
9.0	0.440	10.2
	4.320	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

13.0

IBU

7.6

Kiekis (g)

4

Laikas

60

4

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 3068: Weihenstephan Weizen

Kiekis (g)

5.0

Pastabos

6 Litrų batchas!

Mashiname:

40 minučių prie 44C (išgauti 4VG fenolį, gvazdikelius)

30 minučių prie 66C. Jeigu temperatūra bus didesnė, potencialiai turėsite daugiau bananų. (Daug lengviau parašyti, negu išgauti :D)

Apyniai:

60 minučių - Magnum

Mielės: tiks ir M20 Bavarian Yeast, nes nerandu kur WY3068 gauti.

Fermentum Mobile FM41 - būtų dar geriau, savas alus turi.

Misa:

Kažkoku magišku būdu atvėsiname iki 16-17C, pitchiname mieles. Leidžiame temperatūrai natūraliai pakilti iki 20-21C ir burbuliuojame porą savaitę.

Sėkmės tiek man, tiek jums.