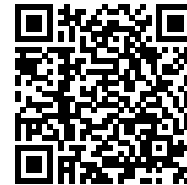


tyčkos baltas

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 69 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: nightbock
Receptas sukurtas: 2023-02-15 17:08:46
Receptas modifikuotas: 2023-03-01 12:28:04

OG: 1.047
FG: 1.012
ABV: 4.6 %
IBU: 13
EBC: 7
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Miežinis salyklas (Čekija)
Kvietinis salyklas (maltosa)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.4	2.300	53.5
4.3	2.000	46.5
	4.300	

Apyniai

Pavadinimas

Mosaic (USA 2021) alfa 11,9%
Mosaic (USA 2021) alfa 11,9%
Mosaic (USA 2021) alfa 11,9%

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

9.0
9.0
9.0

IBU

5.8
4.8
2.3

Kiekis (g)

5
5
5
15

Laikas

45
30
10

Mielės

Pavadinimas

BAVARIAN WHEAT 11

Kiekis (g)

10.0

Priedai

Pavadinimas

Apelsinų žievelė karčioji (Curacao)
Apelsinų žievelė karčioji (Curacao)
Kalendra
Airiška kerpena

Paskirtis

Virimui
Virimui
Virimui
Virimui

Laikas

10 min.
5 min.
5 min.
1 min.

Kiekis

30.0 g
10.0 g
5.0 g
5.0 g

Pastabos

Vanduo 30l RO + 3g gypsum, 6g Calcium Chloride, 3g Epsom salt

Ca 96

Mg 10

Na 8

Cl 53

HCO3 16

Salinimas:

Vanduo 15l

52C° - 20min

64C° - 60min

75C° - 10min

Tekinimas:

9l 80C°

Ištekinius 22.5l

Išvirus-atvėsčius