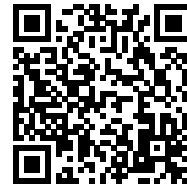


Visiškas dribsnis

Kiekis: 22 litras
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Witbier
Aludaris: KarolisL
Receptas sukurtas: 2012-12-06 14:20:48
Receptas modifikuotas: 2013-02-22 17:31:23

OG: 1.070
FG: 1.016
ABV: 7.1 %
IBU: 14
EBC: 9
IBU/OG: 0.20 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto
Kvietinis salyklas (šviesus)
Miežiniai dribsniai
Avižiniai dribsniai
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	3.500	59.3
3.0	2.000	33.9
3.0	0.140	2.4
4.0	0.130	2.2
3.0	0.130	2.2
	<u>5.900</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Nelson Sauvin (New Zealand)
Kalendra
Šviežio apelsino žievelė
Nelson Sauvin (New Zealand)

Forma	Paskirtis
-	-
-	-
-	-
-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.6	11.3	10	60
0.0	0.0	5	10
0.5	0.4	26	10
12.6	2.2	<u>10</u>	5
		51	

Mielės

Pavadinimas

MauriBrew Weiss

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Prieš salinimą 3 grūdų dribsniai apverdami iki košės (±15 min.)

Salinimas:

67-65, 1.5h

5l mentalo išimami į atskirą puodą ir paverdami 10 min,

viskas sudedama kartu, pridedama 5l verdančio vandens, palaukiama 15 min. Tekinama apie 2h, pilant ±80C vandenį. Misos išstikinama apie 25l.