

Galinių Hefe

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: Zydrius
Receptas sukurtas: 2011-07-11 15:49:15
Receptas modifikuotas: 2011-07-27 14:26:04

OG: 1.049
FG: 1.008
ABV: 5.3 %
IBU: 9
EBC: 10
IBU/OG: 0.18 (kartumo nėra, dominuoja salykilas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salykilas
Kvietinis salykilas (šviesus)
Kvietinis salykilas (tamsus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.000	40.0
3.0	1.740	34.8
15.0	1.260	25.2
	5.000	

Apyniai

Pavadinimas

Hersbrucker (German)
Hersbrucker (German)

Forma Paskirtis

-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.7	6.9	20	45
3.7	1.9	10	15
		30	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Asortimentas padiktavo šiek tiek kitokią sudėtį. Atsirado tamsus salykilas.

Salinimas - 90 min prie 67 C.

Virimas - valanda.

Fermentavimas - 10 dienų prie 20C. Paskui „crash cool and keg“.

OG 1.049