

Kvietinis mažas

Kiekis: 4 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: GiN
Receptas sukurtas: 2014-01-14 16:46:48
Receptas modifikuotas: 2014-01-26 19:49:54

OG: 1.046
FG: 1.011
ABV: 4.5 %
IBU: 7
EBC: 7
IBU/OG: 0.15 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2025-05-31

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Belgiškas pilsnerio salyklas	3.0	0.450	50.0
BEST Kvietinis salyklas	4.0	0.450	50.0
		0.900	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	Granulės	Virimui (kartumui)	5.0	6.9	2	60
					2	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Švyturio BALTO	100.0

Pastabos

Salinimas:
45°C - 10 min.
50°C - 10 min.
67°C - 30 min.
71°C - 20 min.
76°C -> out

Apelsinų žievelių - 5 g virimo metu (30 min.).

Šiuo alum noriu pasibandyti BEST kvietinį salyklą ir patikrinti, ar dar gyvos BALTO mielės. Jei viskas pavyks, kaip planuota, kartosiu didesnę kiekį.