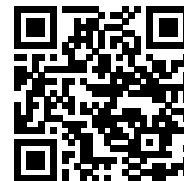


k5

Kiekis: 50 litrų
Efektyvumas: 84 %
Stilius: Witbier
Aludaris: Lrytas1
Receptas sukurtas: 2014-05-26 12:40:16
Receptas modifikuotas: 2014-06-19 22:47:35

OG: 1.048
FG: 1.012
ABV: 4.7 %
IBU: 11
EBC: 6
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	5.000	51.0
3.0	4.800	49.0
	<u>9.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (Czech)
Apelsinų žievelės
Kalendra

Forma

Spurgai
Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.8	10.7	60	60
0.0	0.0	40	10
1.0	0.2	10	10
		<u>110</u>	

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Dribsniai - kviečių kruopos po 1.8LT - 800g

Kruopas užkaisti iki 70-72C, įmesti kelias saujas traiškyto salyklo, pamaišant palaikyti 20min, po to pavirti 15min.

Ataušinti iki 65C ir sudėti į salinimo pradžia.

65C - 30min

67C - 30min

72C - 15min

76C - 15min

Mielės rehidratuosisiu, dėsiu tik 12g visiems 45l.