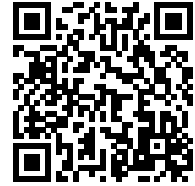


Abrikosas

Kiekis: 7 litrai
Efektyvumas: 57 %
Stilius: Witbier
Aludaris: Artis
Receptas sukurtas: 2014-06-19 22:46:09
Receptas modifikuotas: 2014-06-26 22:07:20

OG: 1.048
FG: 1.012
ABV: 4.7 %
IBU: 19
EBC: 12
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas
Abrikosų piure
Bazinis salyklas
Kvietiniai dribsniai
BEST Aromatic salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	1.050	49.0
3.0	0.500	23.3
3.0	0.350	16.3
3.0	0.140	6.5
50.0	0.105	4.9
	<u>2.145</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (Czech)
Mosaic
Mosaic

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

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

AA (%)

4.0
12.5
12.5

IBU

9.3
9.6
0.0

Kiekis (g)

6
4
4
14

Laikas

60
15
0

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)

4.0

Pastabos

15 min - 50c

60 min - 67c

15 min - 74c

Į antrinę sutraiškyti abrikosai (be kauliukų). Virti 10 min. su vaniles ankštimi.