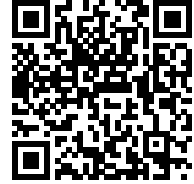


Geltutėlis

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 56 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: gi-bi
Receptas sukurtas: 2014-07-04 09:08:37
Receptas modifikuotas: 2014-07-18 17:38:10

OG: 1.044
FG: 1.011
ABV: 4.3 %
IBU: 16
EBC: 13
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST "Heidelberg" salyklas
BESTSpelta kvietinis salyklas
BEST Kvietinis tamsus salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.500	50.0
14.0	1.350	45.0
18.0	0.150	5.0
	<u>3.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Fuggle (U.K.)
Hallertau Mittelfruh
Tettnanger (German)

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

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

AA (%)

5.0
3.0
2.1

IBU

11.7
2.5
1.8

Kiekis (g)

10
10
10
30

Laikas

60
10
10

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Munich wheat beer yeast

Kiekis (g)

11.0

Pastabos

Turėjo būti "baltutėlis", bet Best kvietinio salyklo (EBC - 4) SA neturėjo ir gavosi - kaip gavosi (stipriai pageltonavo)

Vanduo Pašilaičių 26 l. 2 g CaSO₄ 2g NaCl

10 l salinimui 1.2 ml 85 % F.r.

16 l tekinimui 2.6 ml 85 % F.r.

Salinimas:

Į 44C vand. pilu salyklą -> 40 C - 20 min;
Kaitinu iki 62 C - 10 min;
Kaitinu iki 65 C ir perpilu į tekinimo talpą - 50 min;
Nutekinu - pirmokas
Pilu 75 C gaunu 72 C - 20 min;
Nutekinu - antrokas;
Pilu 78 C gaunu 75 C - 20 min;
Tekinu - trečiokas.