

Kviečiam III

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-07-12 17:45:19
Receptas modifikuotas: 2014-11-29 23:41:33

OG: 1.046
FG: 1.012
ABV: 4.4 %
IBU: 14
EBC: 6
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Kvietinis salyklas
BEST Spelta salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.000	49.1
4.0	1.540	37.8
4.0	<u>0.530</u>	13.0
	4.070	

Apyniai

Pavadinimas

Saphir (German)
Saphir (German)

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

3.8
3.8

IBU

14.3
0.0

Kiekis (g)

30
30
60

Laikas

60
0

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 3638: Bavarian Wheat

Kiekis (g)

100.0

Pastabos

Chemija - Ca 105, Mg 17, Na 10, Cl 51, SO4 75. RA 102

Vanduo čiaupo + 3 g CaCl + 2 g gipso. Dar 5.4 ml 85% fosforo r. salinimui (15 ltr.) ir 4.4 ml tekinimui (18 ltr.).

Salinimas 10 min 50C, 20 min 64C, keliam iki 74C 30 min, keliam iki 77C ir tekinam. Gaunam 27 ltr.

Vėsinam iki 23C, užduodam mieles, fermentacija 18C. Baigiantis aktyviai fermentacijai arba FG esant apie 1.020, keliam iki 23-24C ir tokioj baigiam.