

'22'Kvietinis

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: vidmantas
Receptas sukurtas: 2011-11-04 19:37:06
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.057
FG: 1.010
ABV: 6.2 %
IBU: 19
EBC: 9
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Kvietinis salyklas (šviesus) | 3.0 | 3.000 | 50.0 |
| Bazinis salyklas | 3.0 | 2.000 | 33.3 |
| Vienos salyklas | 7.0 | 0.500 | 8.3 |
| Kvietinis salyklas (tamsus) | 15.0 | 0.500 | 8.3 |
| | | <u>6.000</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Willamette | - | - | 6.7 | 10.9 | 15 | 60 |
| Hersbrucker (German) | - | - | 4.0 | 2.2 | 5 | 60 |
| Hersbrucker (German) | - | - | 4.0 | 5.0 | 15 | 30 |
| Hersbrucker (German) | - | - | 4.0 | 0.4 | 5 | 5 |
| | | | | | <u>40</u> | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|--------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Munich | 12.0 |

Pastabos

Receptas nužiūrėtas nuo Darenko "kvieukas" pridėta tik tamsaus kvietinio, ir šiek tiek daugiau Vienos salyklų