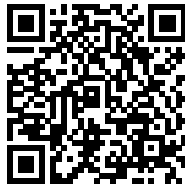


Let's cook, Mr. White

Kiekis: 40 litrų
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Witbier
Aludaris: domaso
Receptas sukurtas: 2015-10-29 00:25:24
Receptas modifikuotas: 2020-04-08 00:29:40

OG: 1.052
FG: 1.015
ABV: 4.9 %
IBU: 15
EBC: 7
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2025-06-02

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Pilsner salyklos
Kvietinis salyklos

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.000	57.1
3.2	4.500	42.9
	10.500	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Spalt	Granulės	Virimui (kartumui)
Kalendra (grūsta)	-	Aromatui (virimui)
Karčiųjų apelsinų žievelė	-	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.6	14.9	50	60
0.0	0.0	40	10
0.0	0.0	80	2
		170	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Blanche	12.0

Pastabos

Salyklą užpilti 28 litrais 77°C vandens.

Salinimas - apie 66°C, ~80 min.

Mentalo pH taikyti 5.2~5.4 (koreguoti su Fosforo rūgštimi)

Virimas - 70 min.

Aušinti iki 35°C, supilti mieles, fermentacija kuo karsčiau (30-35°C).