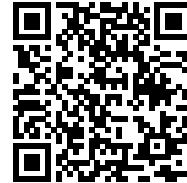


Kregždžių Hefe-weizen

Kiekis: 17 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: D-11
Receptas sukurtas: 2016-04-24 00:45:14
Receptas modifikuotas: 2016-07-30 00:46:03

OG: 1.064
FG: 1.017
ABV: 6.2 %
IBU: 11
EBC: 16
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2024-09-16

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas
BEST Munich salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.500	50.0
15.5	2.500	50.0
	5.000	

Apyniai

Pavadinimas

Perle (DE)
Perle (DE)

Forma
Granulės
Granulės

Paskirtis
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.9	10.7	20	60
0.0	0.0	5	5
		25	

Mielės

Pavadinimas

M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

43C -15 min
3 L 100C vandens
53C -10 min,
1/3 dekokcija (virinimas 10 min)
64C- 45 min
72 C - 5min
78C -10 min, tekinimas (fly)
Virimas 90 min