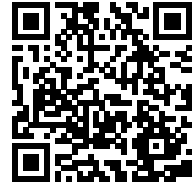


# Weiss Chocolate

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Dunkles Weissbier  
Aludaris: AJ  
Receptas sukurtas: 2017-02-18 15:26:42  
Receptas modifikuotas: 2017-02-19 11:57:39

OG: 1.056  
FG: 1.014  
ABV: 5.5 %  
IBU: 13  
EBC: 50  
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.300	53.7
4.8	2.100	34.1
3.0	0.400	6.5
903.5	0.350	5.7
	<u>6.150</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Cascade (US)

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

5.3

### IBU

13.3

### Kiekis (g)

30

### Laikas

30

30

## Mielės

### Pavadinimas

Munkebo 003

### Kiekis (g)

50.0

## Pastabos

Salinimas

10 min. 50C,  
50 min. 66 C,  
10 min. 72C  
76 -> Out

Ačiū Peckeliui už mieles! :-)