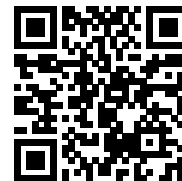


# Rugštelie

Kiekis: 50 litrų  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Berlyno kvietinis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2017-05-13 00:37:02  
Receptas modifikuotas: 2017-11-13 22:30:31

OG: 1.029  
FG: 1.001  
ABV: 3.8 %  
IBU: 5  
EBC: 5  
IBU/OG: 0.16 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklos  
BEST Pilsen salyklos

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.8	2.600	50.0
4.0	2.600	50.0
	<u>5.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertauer Tradition  
Perle

### Forma

Spurgai  
Granulės

### Paskirtis

Salinimui  
Virimui (kartumui)

### AA (%)

4.3  
7.3

### IBU

3.3  
1.4

### Kiekis (g)

70  
3  
73

### Laikas

60  
60

## Mielės

### Pavadinimas

Munkebo 003 (šlapios)  
WLP630 Berliner Weisse Blend (starteris)

### Kiekis (g)

250.0  
70.0

## Priedai

### Pavadinimas

Kiaulpienių žiedai

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

3 min.

### Kiekis

300.0 g

## Pastabos

Rūgštinsim misą.

RO, 20/38, po kažkiek druskų, bet nedaug.

Salinimas:

61C - 50 min.,

tirštosios dalies dekokcija,

keliam iki 72C - 20 min.,

77C - tekinam.

Atšaldom iki 37C, sureguliuojam pH iki 4.3, dedam kg salyklo ir bent parą, o jei reiks, ir ilgiau, laikome.

pH nukritus iki taip 3.3, jamam ir verdam.