

Užsalę lede

Kiekis: 36 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Eisbock
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2017-11-13 17:39:10
Receptas modifikuotas: 2017-12-08 21:58:35

OG: 1.063
FG: 1.016
ABV: 6.1 %
IBU: 23
EBC: 23
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas
BEST Pilsen salyklas
BEST Munich salyklas
BEST Caramel Munich II salyklas
BEST Melanoidin salyklas
TF Pale Chocolate

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.8 | 6.000 | 53.5 |
| 4.0 | 3.700 | 33.0 |
| 15.5 | 0.700 | 6.2 |
| 121.0 | 0.370 | 3.3 |
| 70.8 | 0.370 | 3.3 |
| 630.0 | 0.070 | 0.6 |
| | 11.210 | |

Apyniai

Pavadinimas

Hallertauer Hersbrucker
Hallertauer Hersbrucker

Forma Paskirtis

- -
- -

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 3.5 | 18.0 | 90 | 60 |
| 3.5 | 4.6 | 30 | 30 |
| | | 120 | |

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)
200.0

Pastabos

Aventinus weizen-eisbock
Skaičiuoklės parametrai dar neišėmus ledo

50C-10min
65C-70min
1\3 dekokcija
72C-10min
76C->out
verdam 90min.
mielės prieš savaitę nuimtos nuo 60 litrų hefeweizeno, aeracija, nutritivas.

dalinsiu po lygiai (~15 ltr) į du fermenterius:

- 1- 18C aplinka
- 2- 22C aplinka

antrinėje abu sumaišom į vieną fermenterį.