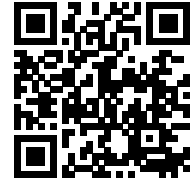


# Užšalę lede

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)



2026-05-13

## 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        | <u>0.070</u> | 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  | <u>30</u>  | 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 ,nutrivitas.

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

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

antrinėje abu sumaišom į vieną fermenterį.