

Hefeweizen Classic (Aludarių taurė 2018)

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 54 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: GIN
Receptas sukurtas: 2018-04-12 09:43:03
Receptas modifikuotas: 2018-04-14 18:55:52

OG: 1.042
FG: 1.010
ABV: 4.1 %
IBU: 9
EBC: 8
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Kvietinis salyklas
BEST Munich salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.000	48.4
4.0	3.000	48.4
15.5	<u>0.200</u>	3.2
	6.200	

Apyniai

Pavadinimas

Mosaic

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

8.0

IBU

9.1

Kiekis (g)

10

10

Laikas

60

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich Classic

Kiekis (g)

15.0

Pastabos

Salinimas:

53°C - 10 min.

66°C - 50 min.

76°C -> out

Virimas:

90 min

Mielės užduotos 2018-04-14, 18:50 @18C