

Bajorų kvietinis

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: dainela
Receptas sukurtas: 2012-02-26 16:24:27
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.047
FG: 1.013
ABV: 4.5 %
IBU: 30
EBC: 6
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2025-05-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.000	60.0
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	2.000	40.0
		5.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	13.0	26.7	20	60
Tradition (German)	-	-	6.0	3.7	10	20
					30	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

Pastabos

BAJORŲ KVIETINIS
23 l.

Salyklas:
1. Bazinis šviesusis salyklas 3EBC 3 kg.
2. Kvietinis salyklas 5EBC 2kg.
Bendras SRM 3, EBC 9

Apyniai
Magnum kartieji 20 g. 60 min. virimo
Tradition aromatiniai 10 g. 20 min. virimo
IBU 27.54, santykis IBU/OG 0.56

Sausos mielės Safale S04. 11,5 g.

Eiga:
Sumaltas salyklas užpiltas 15 l 70 C vandens, salintas 2 val.
Tekinta du kartus, užpilant po 10 l. 80 C vandens po užpylimo palaukiant po 60 min. Tekėjo gerai. Ištekinta apie 25 l misos. OG 1049.
Pirma fermentacija 6d. FG 1008 , ABV 5,37 %.
Antra fermentacija buteliuose 2d. šiltai, kambaryje,
Brandintas rūsyje.