

Holzfäller (Dunkelweizen su čili)

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2019-04-09 15:22:30
Receptas modifikuotas: 2021-11-12 11:10:52

OG: 1.058
FG: 1.014
ABV: 5.7 %
IBU: 12
EBC: 39
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis tamsus salyklas
BEST Munich Dark salyklas
BEST Pilsen salyklas
Gliukozė (užgazavimui)
BEST Skrudinti miežiai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 18.0 | 2.700 | 45.9 |
| 28.0 | 2.000 | 34.0 |
| 4.0 | 0.800 | 13.6 |
| 0.0 | 0.280 | 4.8 |
| 1316.0 | 0.100 | 1.7 |
| | <u>5.880</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Perle (DE)
Spalt Select (DE)
Spalt Select (DE)
Spalt Select (DE)

Forma

-
-
-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

7.7
4.5
4.5
4.5

IBU

10.8
0.8
0.4
0.0

Kiekis (g)

15
5
5
10
35

Laikas

60
10
5
0

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Apelsinų žievelė
Kalendra malta

Paskirtis

Virimui
Virimui

Laikas

5 min.
10 min.

Kiekis

30.0 g
25.0 g

Pastabos

13 litrų vandens

Pusę salyklo

65 °C - 30 min. (pagamins sacharidų, kuriuos amilazėje suskaidys į gliukozę – bus daugiau banano)

Verčiam likusį ir papildom šaltu vandeniu - 7 litrų

42 °C - 25 min.

69 °C - 30 min.

72 °C - 20 min.

78 °C - tekinam

Papildom 13 l 80 °C vandens ir praciirkuliuojam 15 min

Boil - 60 min

Fermentacija - 19-20 °C