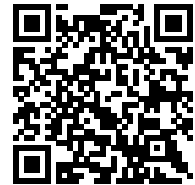


# Holzfäller (Dunkelweizen su čili)

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)



2026-05-28

## 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
	<hr/> 5.880	

## 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