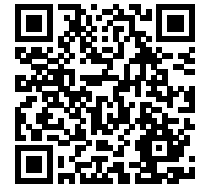


Dunkel Kvietys + Miunchenas

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Dunkles Weissbier
Aludaris: Vaidotas
Receptas sukurtas: 2019-07-04 15:30:51
Receptas modifikuotas: 2020-06-29 13:01:46

OG: 1.096
FG: 1.024
ABV: 9.5 %
IBU: 11
EBC: 44
IBU/OG: 0.11 (kartumo nėra, dominuoja salykla)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salykla (šviesus)
Kvietinis salykla (šviesus)
Miuncheno salykla
Miuncheno salykla
BEST Caramel Munich III salykla
BEST Caramel Munich III salykla

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|---------------|------------|
| 3.0 | 2.500 | 22.7 |
| 3.0 | 2.500 | 22.7 |
| 15.0 | 2.300 | 20.9 |
| 15.0 | 2.300 | 20.9 |
| 160.2 | 0.700 | 6.4 |
| 160.2 | 0.700 | 6.4 |
| | <u>11.000</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Hallertauer Hersbrucker

Forma

-

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

3.5

IBU

10.6

Kiekis (g)

50

Laikas

60

50

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas t-73, 15Ltr H2O (mentalo t-64)- 60min; tekinimas t-80 H2O.
Fermentuoti, aplinkos t~22-24.