

Bandomasis Blanc

Kiekis: 42 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Witbier
Aludaris: EGO
Receptas sukurtas: 2019-11-07 10:29:49
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.054
FG: 1.015
ABV: 5.1 %
IBU: 11
EBC: 8
IBU/OG: 0.20 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas.
BEST Kvietinis salyklas
Kvietiniai dribsniai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|---------------|------------|
| 4.0 | 6.000 | 57.7 |
| 4.8 | 4.000 | 38.5 |
| 3.0 | 0.400 | 3.8 |
| | <u>10.400</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Hallertauer Hersbrucker

Forma

-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

13.0
3.5

IBU

8.3
2.8

Kiekis (g)

12
30
42

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

24.0

Priedai

Pavadinimas

Apelsinų žievelė (karčioji)
Apelsinų žievelė (saldžioji)
Airiška kerpena
Kalendra

Paskirtis

Virimui
Virimui
Virimui
Virimui

Laikas

15 min.
15 min.
15 min.
10 min.

Kiekis

15.0 g
15.0 g
15.0 g
4.0 g

Pastabos

Salinimas :

55 - 15 min

68 - 45 min

70 - 15 min

72 - 15 min

Kalendros sėklas susmulkinau.

Fermentacija prie +19

Išpilstymas bus po 9 dienų.