

# Holzfäller

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Dunkles Weissbier  
Aludaris: Gedmud  
Receptas sukurtas: 2020-03-03 15:49:51  
Receptas modifikuotas: 2020-03-03 16:50:40

OG: 1.048  
FG: 1.012  
ABV: 4.7 %  
IBU: 12  
EBC: 39  
IBU/OG: 0.25 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis tamsus salyklas  
BEST Munich Dark salyklas  
BEST Pilsen salyklas  
BEST Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
18.0	2.700	52.9
28.0	2.000	39.2
4.0	0.300	5.9
1311.0	0.100	2.0
	5.100	

## Apyniai

### Pavadinimas

Marynka  
Spalt Select (DE)

### Forma

-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

10.5  
4.5

### IBU

10.7  
1.4

### Kiekis (g)

10  
15  
25

### Laikas

60  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich Classic

### 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 pracirkuliuojam 15 min

Boil - 90 min

Fermentacija - 19-20 °C