

Steinfeld citra

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2022-07-12 12:22:51
Receptas modifikuotas: 2022-07-12 12:23:41

OG: 1.036
FG: 1.009
ABV: 3.5 %
IBU: 10
EBC: 6
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Heidelberg Kvietinis salyklas
BEST Pilsen salyklas
BEST Kvietinis salyklas
BEST Caramel Pils salyklas
BEST Vienna salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 3.0 | 1.600 | 40.0 |
| 4.0 | 1.000 | 25.0 |
| 4.8 | 0.800 | 20.0 |
| 5.0 | 0.400 | 10.0 |
| 9.0 | 0.200 | 5.0 |
| | <hr/> 4.000 | |

Apyniai

Pavadinimas

Hallertauer Hersbrucker
Citra

Forma

-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

3.2
12.0

IBU

10.4
0.0

Kiekis (g)

30
40

70

Laikas

60

0

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Dygstančių akmenų alus

Nes po žiemos iš dirvos reikia išrinkti pašalo išstumtus akmenis

Imam pusę salyklo

I pusę salyklo

- 12 l vandens
- 62° 40 min.
- 72° 20 min.

7 l vandens

Ataušinti iki 42-45°

Supilti likusį salyklą

- 42° 40 min.
- 50° 10 min.
- 65° 40 min.
- 72° 10 min.
- 78° 30 min.

tekinti 13 l 80° vandens

100° 90 min.

60 min apyniai

Fermentuota kambario temp.