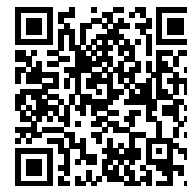


Orange Pastry

Kiekis: 27 litrai
Efektyvumas: 87 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2025-12-03 12:00:01
Receptas modifikuotas: 2025-12-13 16:13:43

OG: 1.042
FG: 1.006
ABV: 4.8 %
IBU: 8
EBC: 6
IBU/OG: 0.20 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Chateau Pilsen salyklas	3.3	1.500	35.7
Simpsons kvietinis salyklas	5.0	1.500	35.7
TF Torrefied Wheat	5.2	1.000	23.8
Cukrus (sirupe)	0.0	0.200	4.8
		4.200	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	Granulės	Virimui (kartumui)	3.5	8.5	25	45
					25	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis W-68	11.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Apelsinų sirupas	Pirminei fermentacijai	6 d.	200.0 ml
Cinamonas	Pirminei fermentacijai	3 d.	30.0 g
Kinkanai	Pirminei fermentacijai	3 d.	20.0 g
Apelsinų žievelė	Pirminei fermentacijai	3 d.	20.0 g
Kvapieji pipirai	Pirminei fermentacijai	3 d.	5.0 g
Vanilė (alko ekstraktas)	Pirminei fermentacijai	3 d.	4.0 g

Pastabos

Greitas Kalėdoms
Vanduo čiaupo, 16/22 salinimui/tekinimui.
Salinimas - 45C 25 min. (dėl 4-VG, 5.8 pH), keliam, sutvarkydami pH iki 5.4 (sklandžiai praeinam 7 minučių proteazės fazę tuo pačiu) iki 65,5C 40 min., dekokcija 20 min, salinimas 72C 20 min, tekinimas.
Druskos 2/2/5 - gipsas/druska/ca chloridas, 4.21 ml f.r. iki 5.4 pH
Analitė:
117.8 17.0 27.1 112.6 55.8, ratio 0.5 very malty