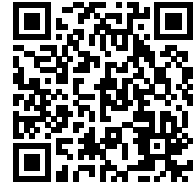


Visiškas dribsnis

Kiekis: 22 litras
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Witbier
Aludaris: KarolisL
Receptas sukurtas: 2012-12-06 14:20:48
Receptas modifikuotas: 2013-02-22 17:31:23

OG: 1.070
FG: 1.016
ABV: 7.1 %
IBU: 14
EBC: 9
IBU/OG: 0.20 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Lietuviškas salyklos nuo Biržų krašto
Kvietinis salyklos (šviesus)
Miežiniai dribsniai
Avižiniai dribsniai
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	3.500	59.3
3.0	2.000	33.9
3.0	0.140	2.4
4.0	0.130	2.2
3.0	0.130	2.2
	<u>5.900</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Nelson Sauvín (New Zealand)
Kalendra
Šviežio apelsino žievelė
Nelson Sauvín (New Zealand)

Forma

-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-

AA (%)

12.6
0.0
0.5
12.6

IBU

11.3
0.0
0.4
2.2

Kiekis (g)

10
5
26
10
51

Laikas

60
10
10
5

Mielės

Pavadinimas

MauriBrew Weiss

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Prieš salinimą 3 grūdų dribsniai apverdami iki košės (± 15 min.)

Salinimas:

67-65, 1.5h

5l mentalo išimami į atskirą puodą ir paverdami 10 min,

viskas sudedama kartu, pridedama 5l verdančio vandens, palaukiama 15 min. Tekinama apie 2h, pilant ± 80 C vandenį. Misos ištekinama apie 25l.