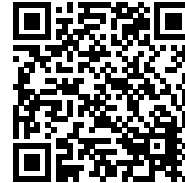


Visiškas dribsnis

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)



2024-09-08

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
	5.900	

Apyniai

Pavadinimas

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

Forma
Paskirtis

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.6	11.3	10	60
0.0	0.0	5	10
0.5	0.4	26	10
12.6	2.2	10	5
		51	

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 ±80C vandenį. Misos ištekinama apie 25l.