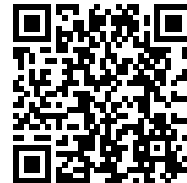


kekšių sodas: pirmas kartas

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Witbier
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-02-11 10:01:55
Receptas modifikuotas: 2013-03-22 13:29:39

OG: 1.053
FG: 1.015
ABV: 5.0 %
IBU: 15
EBC: 10
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (iš ūkininkų turgaus)
Kvietinis salyklas (šviesus)
Gliukozė
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.0 | 3.000 | 88.0 |
| 3.0 | 0.300 | 8.8 |
| 0.0 | 0.100 | 2.9 |
| 1200.9 | 0.010 | 0.3 |
| | <u>3.410</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Saaz (Czech)
traiškytos kalendrų sėklos

Forma
-
-
-

Paskirtis
-
-
-

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 9.2 | 13.8 | 10 | 60 |
| 2.5 | 0.9 | 5 | 15 |
| 1.0 | 0.2 | 8 | 5 |
| | | <u>23</u> | |

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)
8.0

Pastabos

RO/krano 90/10. +1gCaSO4 +1gCaCl +1gNaCl /10L

Ca: 59 ppm
Mg: 4 ppm
Na: 45 ppm
SO4: 66 ppm
Cl: 116 ppm
HCO3: 39 ppm
RA: -12

63C 40min (jodo testas dar juoduoja)
68C 40min
72C 15min
keliam iki 78C
tekinam.

taikau į HOE