

Chuliganas

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Weizenbock
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-04-23 16:36:35
Receptas modifikuotas: 2013-08-07 23:13:43

OG: 1.082
FG: 1.018
ABV: 8.4 %
IBU: 199
EBC: 14
IBU/OG: 2.43 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (rūkytas ažuolu)

Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	2.500	50.0
6.0	2.500	50.0
	<hr/> 5.000	

Apyniai

Pavadinimas

Chinook

Summit (pirmas misos apyniavimas)

Summit

Chinook

SHERRY OLOROSO vyno ažuolinių

statinių drožlės

Forma

Granulės

Granulės

Granulės

Granulės

-

Paskirtis

Virimui (kartumui)

Pirmam misos apyniavimui

Virimui (kartumui)

Aromatui (virimui)

-

AA (%)

13.4

15.8

15.8

13.4

0.0

IBU

53.8

69.8

55.7

19.5

0.0

Kiekis (g)

25

25

25

25

20

120

Laikas

60

60

40

10

0

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich (mielių pyragas)

Kiekis (g)

700.0

Pastabos

Salinimas:

~59-67°C - 225 min.

--> 88 °C

Išviso 240 min.

pH ~ 5,3

Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~24°C

Misa skaniai karti.