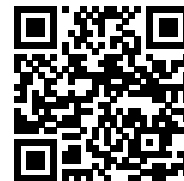


Ra kvietys

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 88 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-05-16 21:09:21
Receptas modifikuotas: 2013-05-27 23:39:44

OG: 1.053
FG: 1.010
ABV: 5.7 %
IBU: 18
EBC: 11
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Kvietinis salyklas (šviesus)
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.300	76.2
3.0	0.700	23.2
800.6	<u>0.020</u>	0.7
	3.020	

Apyniai

Pavadinimas

Hersbrucker (German)

Forma Paskirtis

- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	18.0	<u>30</u>	60
		30	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

RO/krano 95/05 +1g CaSO4 +1g CaCl2 /10L

Ca 55
Mg 2
SO4 61
Na 3
Cl 51
HCO3 20
RA -24

9L 54C > 52C 10min
ant ugnies iki 68C
68C > 60min
ant ugnies iki 76C
nutekinam pirmoką, pradedam jį virti, nutekinam antroją, pakartojam