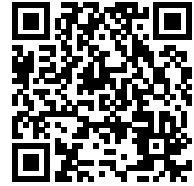


Kvietinis 70.3% #4

Kiekis: 14 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2014-02-07 23:23:05
Receptas modifikuotas: 2014-04-26 18:08:23

OG: 1.044
FG: 1.008
ABV: 4.7 %
IBU: 15
EBC: 7
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)
Vienos salyklas
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.150	70.3
7.0	0.800	26.1
4.0	0.110	3.6
	3.060	

Apyniai

Pavadinimas

Simcoe
Simcoe
Simcoe
Simcoe
Hersbrucker (German)

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Pirmam misos apyniavimui
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Pirmam misos apyniavimui

AA (%)

11.1
11.1
11.1
11.1
4.1

IBU

2.6
2.1
1.8
3.4
5.5

Kiekis (g)

1
1
1
2
10
15

Laikas

90
50
32
30
20

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)

6.0

Pastabos

Salinimas:

45C - 3 min
64C - 5 min
66C - 60 min
66-70 keliant temp. tekinimui - 30 min

Tekinimas:

85C