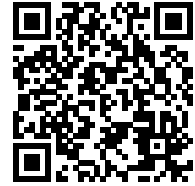


Heart of Glass

Kiekis: 27 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Witbier
Aludaris: Alfredas
Receptas sukurtas: 2015-01-06 19:32:17
Receptas modifikuotas: 2015-01-13 11:48:43

OG: 1.056
FG: 1.014
ABV: 5.5 %
IBU: 15
EBC: 7
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)
Belgiškas pilsnerio salyklas
Kvietiniai dribsniai
Avižiniai dribsniai
BEST Rūgštinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.0 | 3.500 | 50.7 |
| 3.0 | 2.500 | 36.2 |
| 3.0 | 0.400 | 5.8 |
| 4.0 | 0.400 | 5.8 |
| 8.0 | 0.100 | 1.4 |
| | <u>6.900</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Fuggle (U.K.)
Saaz (Czech)

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

5.0
2.7

IBU

14.0
1.0

Kiekis (g)

30
20
50

Laikas

60
5

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Paskutines 5 virimo minutes bus dedamos 2-jų apelsinų žievelės ir 20 traiškytų kalendros sėklų. Dribsniai prieš salinimą 30 min pabrinkinti 45 laipsnių nedideliame kiekyje vandens.