

Aludarių taurė 2015 (wit'ukas)

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Witbier
Aludaris: GiN
Receptas sukurtas: 2015-04-07 16:40:53
Receptas modifikuotas: 2015-04-09 16:37:47

OG: 1.055
FG: 1.015
ABV: 5.2 %
IBU: 12
EBC: 8
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Kvietiniai dribsniai
Avižiniai dribsniai
Gliukozė (užgazavimui)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.000	52.5
3.0	2.300	40.3
4.0	0.250	4.4
0.0	0.160	2.8
	<u>5.710</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Perle (German)
Kalendra (grūsta į virimo pabaigą)
Apelsinų žievelės (karčiosios)

Forma

Granulės
-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
6.7	10.8	12	60
2.0	0.5	10	5
2.0	0.5	10	5
		<u>32</u>	

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

14.0

Pastabos

Salinimas:
50°C - 30 min.
66°C - 60 min.
76°C -> out

Kalendrą sugrūdau grūstuvėje, dėjau į auštančią misą 5 min.