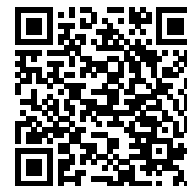


'67' Kvietis Gediminui

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 81 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: vidmantas
Receptas sukurtas: 2015-10-31 07:17:09
Receptas modifikuotas: 2015-11-06 19:23:03

OG: 1.056
FG: 1.020
ABV: 4.8 %
IBU: 14
EBC: 6
IBU/OG: 0.25 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-29

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (Čekija)
Miežių salyklas (Čekija)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.000	60.0
3.0	2.000	40.0
	<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Cascade (U.S.)
Willamette
Cascade (U.S.)
Willamette
Kalendra (traiškyta)
Curacao
3 apelsinai
Cascade (U.S.)
Willamette
3 Apelsinų žievelės (nutarkuotos)

Forma

Paskirtis

AA (%)

IBU

Kiekis (g)

Laikas

-	-	5.0	3.0	7	45
-	-	4.8	2.9	7	45
-	-	5.0	2.6	7	30
-	-	4.8	2.5	7	30
-	-	1.0	0.1	3	15
-	-	1.0	0.5	10	15
-	-	1.0	0.0	0	10
-	-	5.0	1.2	7	10
-	-	4.8	1.2	7	10
-	-	1.0	0.0	<u>0</u>	1
				55	

Mielės

Pavadinimas

M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Vanduo/grudai 3,6/1 33,3% RO salinime 30-30min (maltazės fermento aktyvumui padidinti, siekiant vėliau išgauti didesnę gliukozės koncentraciją) Išimam 25% misos ir kaitinam iki 63 Laikom 30min (β -amilazė->maltozė) 63 verčiam atgal į bendrą kuri buvo laikoma 30 laipsniu Misa sukyla iki 40 laipsnių Laikom 30min (maltazė -> gliukozė) Praleidžiam β -amilazę ir keliam iki 72 Laikom 30 min (α -amilazė -> Dextrin) Keliam iki 78, laikom 10 Out Visas šis briedas skirtas išgauti daugiau bananinių esterių pagal "The New Brewer November/December 2009"