

Blezdinga

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 90 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2017-02-19 11:05:58
Receptas modifikuotas: 2017-02-22 14:54:37

OG: 1.045
FG: 1.011
ABV: 4.5 %
IBU: 17
EBC: 6
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Kvietinis salyklas | 4.0 | 2.090 | 57.1 |
| BEST Pilsnerio salyklas | 4.0 | 1.570 | 42.9 |
| | | <u>3.660</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------|----------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| Belma | Granulės | Pirmam misos apyniavimui | 12.0 | 16.8 | 10 | 80 |
| Hallertau Blank | - | Aromatui (virimui) | 5.8 | 0.0 | <u>18</u> | 0 |
| | | | | | 28 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------|------------|
| Munkebo 003 | 62.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|--|-----------|--------|--------|
| Kilnioji blezdingūnė (Chamaemelum nobile) žiedai | Virimui | 1 min. | 9.0 g |
| Citrinžolė | Virimui | 1 min. | 0.9 g |

Pastabos

Vanduo RO 12/19 + 2 gr. gipso, 1 gr. druskos, 4 g CaCl + 1.24/0.27 ml salinimui/tekinimui.

Profilis:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2
55.2 2.0 12.7 81.8 38.0

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=29KWBM8>

Salinimas:

61C - 20 min.,

Dekokcija (100%), keliam iki 71C - 40 min.,

76C - 5 min.,

77C - tekinam.