

Užsalę lede

Kiekis: 36 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Eisbock
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2017-11-13 17:39:10
Receptas modifikuotas: 2017-12-08 21:58:35

OG: 1.063
FG: 1.016
ABV: 6.1 %
IBU: 23
EBC: 23
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas
BEST Pilsen salyklas
BEST Munich salyklas
BEST Caramel Munich II salyklas
BEST Melanoidin salyklas
TF Pale Chocolate

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.8	6.000	53.5
4.0	3.700	33.0
15.5	0.700	6.2
121.0	0.370	3.3
70.8	0.370	3.3
630.0	0.070	0.6
	<u>11.210</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Hallertauer Hersbrucker
Hallertauer Hersbrucker

Forma Paskirtis

- -
- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.5	18.0	90	60
3.5	4.6	30	30
		<u>120</u>	

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)

200.0

Pastabos

Aventinus weizen-eisbock
Skaičiuoklės parametrai dar neišėmus ledo

50C-10min
65C-70min
1\3 dekokcija
72C-10min
76C->out
verdam 90min.
mielės prieš savaitę nuimtos nuo 60 litrų hefeweizeno, aeracija, nutritivas.

dalinsiu po lygiai (~15 ltr) į du fermenterius:

- 1- 18C aplinka
- 2- 22C aplinka

antrinėje abu sumaišom į vieną fermenterį.