

Berliner Weisse su avietėmis

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Berlyno kvietinis
Aludaris: RokasV
Receptas sukurtas: 2018-03-11 22:30:45
Receptas modifikuotas: 2018-05-14 13:15:09

OG: 1.033
FG: 1.008
ABV: 3.3 %
IBU: 7
EBC: 6
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas
BEST Pilsen salyklas
BEST Rūgštinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.8	1.600	55.2
4.0	1.000	34.5
5.5	0.300	10.3
	<u>2.900</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saphir

Forma

Granulės

Paskirtis

Aromatui (virimui)

AA (%)

3.5

IBU

6.9

Kiekis (g)

20

Laikas

20

20

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Kalendra
Apelsinų žievelė (saldžioji)
Aviečių tyrė (SANITEX)
Rugpienis

Paskirtis

Virimui
Virimui
Antrinei fermentacijai
Antrinei fermentacijai

Laikas

3 min.
5 min.
-
-

Kiekis

15.0 g
15.0 g
600.0 g
150.0 g

Pastabos

Fermentacijos temperatūra : 16c

Salinimas :

42

52

65

78

Vanduo: filtruotas, minkštas.