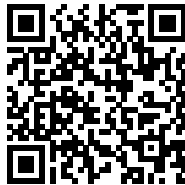


Bajorų kvietinis

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: dainela
Receptas sukurtas: 2012-02-26 16:24:27
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.094
FG: 1.026
ABV: 9.0 %
IBU: 20
EBC: 9
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2025-06-21

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklos	3.0	3.000	30.0
Bazinis salyklos	3.0	3.000	30.0
Kvietinis salyklos (šviesus)	3.0	2.000	20.0
Kvietinis salyklos (šviesus)	3.0	2.000	20.0
		10.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	13.0	17.5	20	60
Tradition (German)	-	-	6.0	2.4	10	20
					30	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

Pastabos

BAJORŲ KVIETINIS
23 l.

Salyklos:
1. Bazinis šviesusis salyklos 3EBC 3 kg.
2. Kvietinis salyklos 5EBC 2kg.
Bendras SRM 3, EBC 9

Apyniai
Magnum kartieji 20 g. 60 min. virimo
Tradition aromatiniai 10 g. 20 min. virimo
IBU 27.54, santykis IBU/OG 0.56

Sausos mielės Safale S04. 11,5 g.

Eiga:
Sumaltas salyklos užpildas 15 l 70 C vandens, salintas 2 val.
Tekinta du kartus, užpilant po 10 l. 80 C vandens po užpylimo palaukiant po 60 min. Tekėjo gerai. Ištekinta apie 25 l misos. OG 1049.
Pirma fermentacija 6d. FG 1008 , ABV 5,37 %.
Antra fermentacija buteliuose 2d. šiltai, kambaryje,
Brandintas rūsyje.