

#6 Apelsinas Baltas

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 50 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: Awtas
Receptas sukurtas: 2019-02-12 18:37:39
Receptas modifikuotas: 2019-08-01 16:28:33

OG: 1.032
FG: 1.005
ABV: 3.6 %
IBU: 8
EBC: 6
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2025-06-22

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsen Malt (Avangard)	3.0	1.360	60.2
Wheat Malt (Avangard)	4.0	0.900	39.8
		2.260	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	-	-	12.0	7.7	5	15
Citra	-	-	12.0	0.7	5	1
					10	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safbrew WB-06	6.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Whirlfloc Tabletės 1/4	-	-	0.3 g
Koncentruotos Apelsinų Sultys	Buteliuose	-	250.0 ml

Pastabos

Gazavimui/pilstant naudot koncentruotas sultis. 120 gr cukraus tai bus 270 ml (~9 oz) sulciu koncentrato (jeigu 25 gr cukraus / 2 oz kiekio).
Salint maise kokia valanda 62-67C
Uzsaldinus apelsinu sultym, palaikius buteliuose tai alus rugstokas gavosi, visai smagiai geriasi kai karsta.
Cukrus is apelsinu sulciu buvo mieliu suvalgytas uzgavimui, liko tik rugstis. Apelsinu aromato nesijaucia.