

Holzfäller

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Dunkles Weissbier
Aludaris: Gedmud
Receptas sukurtas: 2020-03-03 15:49:51
Receptas modifikuotas: 2020-03-03 16:50:40

OG: 1.048
FG: 1.012
ABV: 4.7 %
IBU: 12
EBC: 39
IBU/OG: 0.25 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Kvietinis tamsus salyklas
BEST Munich Dark salyklas
BEST Pilsen salyklas
BEST Skrudinti miežiai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 18.0 | 2.700 | 52.9 |
| 28.0 | 2.000 | 39.2 |
| 4.0 | 0.300 | 5.9 |
| 1311.0 | 0.100 | 2.0 |
| | 5.100 | |

Apyniai

Pavadinimas

Marynka
Spalt Select (DE)

Forma

-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

10.5
4.5

IBU

10.7
1.4

Kiekis (g)

10
15
25

Laikas

60
5

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich Classic

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Apelsinų žievelė
Kalendra malta

Paskirtis

Virimui
Virimui

Laikas

5 min.
10 min.

Kiekis

30.0 g
25.0 g

Pastabos

13 litrų vandens

Pusę salyklo

65 °C - 30 min. (pagamins sacharidų, kuriuos amilazėje suskaidys į gliukozę – bus daugiau banano)

Verčiam likusį ir papildom šaltu vandeniu - 7 litrų

42 °C - 25 min.

69 °C - 30 min.

72 °C - 20 min.

78 °C - tekinam

Papildom 13 l 80 °C vandens ir pracirkuliuojam 15 min

Boil - 90 min

Fermentacija - 19-20 °C