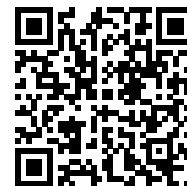


Kronenbourg 1664 Blanc klonas

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Witbier
Aludaris: DedeDomas
Receptas sukurtas: 2020-10-19 14:59:54
Receptas modifikuotas: 2020-10-19 15:30:07

OG: 1.049
FG: 1.014
ABV: 4.6 %
IBU: 27
EBC: 7
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Kvietinis salyklas
Kvietiniai dribsniai
Cukranendrių cukrus

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.500	50.0
4.8	2.000	40.0
3.0	0.300	6.0
3.0	0.200	4.0
	5.000	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (CZ) - Virimui (kartumui)
Saaz (CZ) - Virimui (kartumui)
Amarillo - Aromatui (virimui)
Mosaic - Aromatui (virimui)
Amarillo - Sausam apyniavimui
Mosaic - Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	20.3	50	60
4.0	6.0	30	15
9.5	0.4	10	1
12.5	0.5	10	1
9.5	0.0	10	0
12.5	0.0	10	0
		120	

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)
12.0

Priedai

Pavadinimas

Apelsinų žievelė Virimui
Citrinos žievelė Virimui
Airiška kerpena Virimui
Kalendra Virimui
Abrikosai Antrinei fermentacijai

Laikas	Kiekis
15 min.	40.0 g
15 min.	10.0 g
15 min.	10.0 g
15 min.	4.0 g
-	800.0 g

Pastabos

Salinimas:
65 laipsniai - 80min
72 laipsniai - 15min

- Naudoti šviežius abrikosus. Juos kaitinant padaryti iš jų tyrę ir tada užšaldyti. Užšaldytą tyrę sudėti 7iom dienom kaip paprastą sausą apyniavimą (siūlyčiau naudoti apynių maišelį mirkymui).
- Naudoti tik paviršutinę apelsinų ir citrinų žieveles. Vengti "baltos" žievės, nes ji karti.
- Naudoti cukranendrių cukrų - 15min virimo.