

Steinfeld stipresnis

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2023-01-26 12:51:27
Receptas modifikuotas: 2023-01-26 12:53:56

OG: 1.051
FG: 1.013
ABV: 5.0 %
IBU: 11
EBC: 8
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2025-06-21

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Heidelberg Kvietinis salyklos	3.0	2.000	35.4
BEST Pilsen salyklos	4.0	1.800	31.9
BEST Kvietinis salyklos	4.8	1.000	17.7
BEST Caramel Pils salyklos	5.0	0.600	10.6
BEST Vienna salyklos	9.0	0.250	4.4
		5.650	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertauer Hersbrucker	-	Virimui (kartumui)	3.2	11.3	37	60
Citra	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	40	0
					77	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	12.0

Pastabos

Dygstančių akmenų alus
Nes po žiemos iš dirvos reikia išrinkti pašalo išstumtus akmenis

Imam pusę salyklos
I pusę salyklos

- 12 l vandens
- 62° 40 min.
- 72° 20 min.

7 l vandens
Ataušinti iki 42-45°
Supilti likusį salyklą

- 42° 40 min.
- 50° 10 min.
- 65° 40 min.
- 72° 10 min.
- 78° 30 min.

tekinti 13 l 80° vandens
100° 90 min.
60 min apyniai

Fermentuota kambario temp.