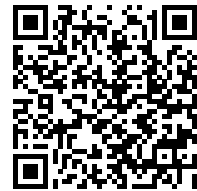


kekšių sodas: antras kartas. uždraustas vaisius

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Witbier
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-04-10 08:24:52
Receptas modifikuotas: 2013-04-12 19:34:35

OG: 1.051
FG: 1.013
ABV: 5.0 %
IBU: 19
EBC: 11
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.000	83.1
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.400	11.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	5.5
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.010	0.3
		<u>3.610</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	-	2.6	17.9	45	60
curacao	-	-	1.0	0.8	10	15
kalendra	-	-	1.0	0.2	<u>3</u>	15
					58	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
forbidden fruit (iš Maistros)	12.0

Pastabos

RO/krano 90/10. +2gCaSO4 +1gNaCl /10L

Ca: 55 ppm
Mg: 4 ppm
Na: 45 ppm
SO4: 122 ppm
Cl: 68 ppm
HCO3: 39 ppm
RA: -10

dribsnius paviriau 15min 4L vandens. užpyliau 6L 18C vandens. pakaitinau iki 55C, sudėjau salyklus
50C 15min
63C 30min
72C 30min
keliam iki 78C
tekinam.

taikau j HOE