

Chuliganas

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Weizenbock
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-04-23 16:36:35
Receptas modifikuotas: 2013-08-07 23:13:43

OG: 1.082
FG: 1.018
ABV: 8.4 %
IBU: 199
EBC: 14
IBU/OG: 2.43 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-14

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (rūkytas ažuolu)
Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	2.500	50.0
6.0	2.500	50.0
	<hr/> 5.000	

Apyniai

Pavadinimas

Chinook
Summit (pirmas misos apyniavimas)
Summit
Chinook
SHERRY OLOROSO vyno ažuolinių
statinių drožlės

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Pirmam misos apyniavimui
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.4	53.8	25	60
15.8	69.8	25	60
15.8	55.7	25	40
13.4	19.5	25	10
0.0	0.0	20	0
		<hr/> 120	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich (mielių pyragas)

Kiekis (g)
700.0

Pastabos

Salinimas:
~59-67°C - 225 min.
--> 88 °C
Išviso 240 min.
pH ~ 5,3

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~24°C

Misa skaniai karti.