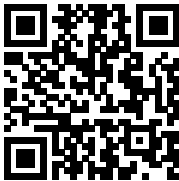


Ra III

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-06-15 19:53:14
Receptas modifikuotas: 2013-06-27 21:11:15

OG: 1.046
FG: 1.011
ABV: 4.5 %
IBU: 8
EBC: 5
IBU/OG: 0.18 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2025-04-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kvietinis salyklos (šviesus)	3.0	1.400	50.0
Bazinis salyklos	3.0	1.400	50.0
		2.800	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Spalt Select (German)	-	-	2.5	8.2	20	70
					20	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Munich rehidratuotos	12.0

Pastabos

RO/krano 100/00 +1g CaSO4 +1g CaCl2 /10L

Ca 55
Mg 0
SO4 56
Na 0
Cl 48
HCO3 0
RA -37
pH 5.8 (kodėl?)

9L 70C > 68C 60min
ant ugnies iki 76C
nutekinam pirmą, pradedam jį virti, nutekinam antrą, pakartojam (misa mentalo paviršiuje keistai skaidri buvo)

misa netekėjo, teko žaisti.

sukošiau į fermenterį su labai daug baltymų