

Guobalyno kvietys

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: svyturyš
Receptas sukurtas: 2011-06-15 11:31:39
Receptas modifikuotas: 2011-07-25 13:02:29

OG: 1.061
FG: 1.013
ABV: 6.3 %
IBU: 11
EBC: 6
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	4.000	66.7
Bazinis salyklas	3.0	2.000	33.3
		6.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfrüh	-	-	4.2	10.5	30	60
					30	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Munich	12.0

Pastabos

Salinimo grafikas:
Į 15.6 ltr vandens dedam salyklą ir laikom 66C--->30 min.
Imam 3 ltr mentalo dekokcijai, verdam 10-15 min., grąžinam viską atgal 70C--->30 min.
Imam ~3.7 ltr mentalo dekokcijai, verdam 10-15 min., grąžinam viską atgal 75C--->15 min
Tekinam 78C vandeniui.
Fermentacija prie +16C