

Juodoji gulbė

Kiekis: 25 litrai

Efektyvumas: 66 %

Stilius: Kitoks alus

Aludaris: vidmantask

Receptas sukurtas: 2014-04-17 12:37:14

Receptas modifikuotas: 2014-05-14 08:53:51

OG: 1.048

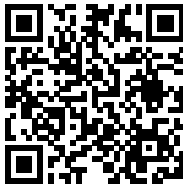
FG: 1.009

ABV: 5.2 %

IBU: 17

EBC: 60

IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Brewferm Pils	3.0	3.000	50.0
BEST Kvietinis tamsus salyklos	18.0	2.500	41.7
BEST Black salyklos	1401.1	0.300	5.0
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.200	3.3
		6.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	Granulės	Virimui (kartumui)	4.0	17.3	40	60
					40	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew WB-06	12.0

Pastabos

5g. kerpenos - 15 min virimo.
~2.5l pirminės misos nuvirinta iki sirupo (0.5l), supilta į virimą.
Fermentacija ~24C aplinkos temperatūroje

P.S.: šiaip tai +/- Hefeweizen'as, bet dėl eksperimento su spalva ir sirupu, priskiriu prie kitokio alaus.