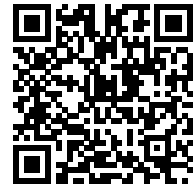


Aludarių taurė 2015 (wit'ukas)

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Witbier
Aludaris: GiN
Receptas sukurtas: 2015-04-07 16:40:53
Receptas modifikuotas: 2015-04-09 16:37:47

OG: 1.055
FG: 1.015
ABV: 5.2 %
IBU: 12
EBC: 8
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Kvietiniai dribsniai
Avižiniai dribsniai
Gliukozė (užgazavimui)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.000	52.5
3.0	2.300	40.3
4.0	0.250	4.4
0.0	0.160	2.8
	<hr/>	
	5.710	

Apyniai

Pavadinimas

Perle (German)
Kalendra (grūsta į virimo pabaigą)
Apelsinų žievelės (karčiosios)

Forma

Granulės
-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

6.7
2.0
2.0

IBU

10.8
0.5
0.5

Kiekis (g)

12
10
10

Laikas

60
5
5

32

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

14.0

Pastabos

Salinimas:
50°C - 30 min.
66°C - 60 min.
76°C -> out

Kalendrą sugrūdau grūstuvėje, dėjau į auštančią misą 5 min.