

"63" Raganų (žmonai paliepus man panorėjus)

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: vidmantas
Receptas sukurtas: 2015-06-23 07:06:45
Receptas modifikuotas: 2015-06-26 11:34:46

OG: 1.044
FG: 1.012
ABV: 4.2 %
IBU: 12
EBC: 6
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vokiškas kvietinis	3.0	3.000	60.0
Lietuviškas bazinis	3.0	1.480	29.6
Pale ale	6.0	0.520	10.4
		<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Hersbrucker	-	-	1.5	7.0	50	60
Hallertau Hersbrucker	-	-	1.5	5.4	50	30
					<u>100</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Blanche	12.0

Pastabos

Vanduo/grudai 4,8/1 37,5% RO salinime

30-30min (maltazės fermento aktyvumui padidinti, siekiant vėliau išgauti didesnę gliukozės koncentraciją)

Išimam 25% misos ir kaitinam iki 63

Laikom 30min (β-amilazė->maltozė)

63 verčiam atgal į bendrą kuri buvo laikoma 30 laipsniu

Misa sukyla iki 40 laipsnių

Laikom 30min (maltazė -> gliukozė)

Praleidžiam β-amilazę ir keliam iki 72

Laikom 30 min (α-amilazė -> Dextrin)

Keliam iki 78, laikom 10

Out

Visas šis briedas skirtas išgauti daugiau bananinių esterių

pagal "The New Brewer November/December 2009"