

'67' Kvietis Gediminui

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 81 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: vidmantas
Receptas sukurtas: 2015-10-31 07:17:09
Receptas modifikuotas: 2015-11-06 19:23:03

OG: 1.056
FG: 1.020
ABV: 4.8 %
IBU: 14
EBC: 6
IBU/OG: 0.25 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (Čekija)
Miežių salyklas (Čekija)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.000	60.0
3.0	2.000	40.0
	<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Cascade (U.S.)
Willamette
Cascade (U.S.)
Willamette
Curacao
Kalendra (traiškyta)
3 apelsinai
Cascade (U.S.)
Willamette
3 Apelsinų žievelės (nutarkuotos)

Forma

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

AA (%)

5.0
4.8
5.0
4.8
1.0
1.0
1.0
5.0
4.8
1.0

IBU

3.0
2.9
2.6
2.5
0.5
0.1
0.0
1.2
1.2
0.0

Kiekis (g)

7
7
7
7
10
3
0
7
7
0

Laikas

45
45
30
30
15
15
10
10
10
1

55

Mielės

Pavadinimas

M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Vanduo/grudai 3,6/1 33,3% 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 \rightarrow maltozė) 63 verčiam atgal į bendrą kuri buvo laikoma 30 laipsniu Misa sukyla iki 40 laipsnių Laikom 30min (maltazė \rightarrow gliukozė) Praleidžiam β -amilazę ir keliam iki 72 Laikom 30 min (α -amilazė \rightarrow Dextrin) Keliam iki 78, laikom 10 Out Visas šis briedas skirtas išgauti daugiau bananinių esterių pagal "The New Brewer November/December 2009"