

Kviečio ąžuolas

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: MARY
Receptas sukurtas: 2016-04-12 18:24:24
Receptas modifikuotas: 2016-04-12 18:26:04

OG: 1.056
FG: 1.016
ABV: 5.3 %
IBU: 20
EBC: 11
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
BEST Kvietinis salyklas
Avižiniai dribsniai
Ąžuolu rūkytas kvietinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 6.0 | 3.000 | 46.9 |
| 4.8 | 2.900 | 45.3 |
| 4.0 | 0.400 | 6.3 |
| 5.0 | 0.100 | 1.6 |
| | <u>6.400</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Nugget
Chinook

Forma

-
-
-

Paskirtis

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

AA (%)

13.0
11.8
13.0

IBU

6.8
6.2
6.8

Kiekis (g)

6
6
6
18

Laikas

40
40
40

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Greipfruto žievelė
Citrinos žievelė
Kalendra

Paskirtis

Virimui
Virimui
Virimui

Laikas

40 min.
40 min.
40 min.

Kiekis

25.0 g
25.0 g
10.0 g

Pastabos

~55 - > 40 min.
~75 - > 90 min.

Po tekinimo užvirta kelioms minutėms, užpilta apynių/žievelių/kalendros nuoviru.

p.s. ąžuolų kvietinio norėjosi dėti daugiau, bet buvo likę tik apie 100 g.