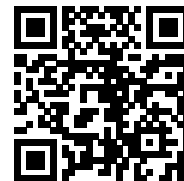


# k9

Kiekis: 40 litrų  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: Lrytas1  
Receptas sukurtas: 2016-09-09 09:33:59  
Receptas modifikuotas: 2017-03-31 14:34:46

OG: 1.050  
FG: 1.009  
ABV: 5.3 %  
IBU: 16  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	50.0
3.0	3.200	40.0
4.0	<u>0.800</u>	10.0
	8.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Sladek

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

7.0

### IBU

16.3

### Kiekis (g)

35

35

### Laikas

60

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Apelsinų žievelė šviežia  
Kalendra  
Ramunėlių žiedai

### Paskirtis

Virimui  
Virimui  
Virimui

### Laikas

5 min.  
5 min.  
5 min.

### Kiekis

90.0 g  
10.0 g  
3.0 g

## Pastabos

Dribsniai - parduotuviniai.

47C - 20min  
68C - 60min  
76C - 15min

Virsiu 90min

Mielės rehidratuosiu, dėsiu tik 12g visiems 40l.  
Fermentacija 3d 18C pabaigti 22C