

# Baltyšius

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2016-12-21 15:20:18  
Receptas modifikuotas: 2019-09-26 07:58:00

OG: 1.052  
FG: 1.013  
ABV: 5.1 %  
IBU: 5  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.10 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas  
Kvietinis salyklas (šviesus)  
Avižiniai dribsniai  
Kvietiniai dribsniai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.3          | 2.500        | 46.3       |
| 4.3          | 2.500        | 46.3       |
| 4.0          | 0.200        | 3.7        |
| 3.0          | 0.200        | 3.7        |
|              | <u>5.400</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Tettnanger (DE)

### Forma

-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

4.5

### IBU

5.3

### Kiekis (g)

12

### Laikas

60

12

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich Classic

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Citrinos cedra  
Kalendra

### Paskirtis

Virimui  
Virimui

### Laikas

15 min.  
15 min.

### Kiekis

30.0 g  
10.0 g

## Pastabos

== PILTI Į DU FERMENTERIUS!!! KRAUSEN!!! ==

BREW MONK STEPS:

1. AUTO

- TEMP: 42  
- POWER: 2500  
- TIMER: 15

Beriamas Pilsnerio salyklas ir visi dribsniai  
GAMINANT PO PIRMO CIKLO SPAUSTI [AUTO]

2. AUTO

- TEMP: 52  
- TIMER: 15  
Beriamas kvietinis salyklas

3. AUTO

- TEMP: 61  
- TIMER: 60

4. AUTO

- TEMP: 70  
- TIMER: 30

5. AUTO

- TEMP: 78  
- TIMER: 15

IŠKELIAMAS SALYKLAS, SUPILAMA 10 L 80° VANDENS

6. AUTO  
- TEMP: 100  
- TIMER: 60  
SUDEDAMI APYNNIAI

7. TIMER: 60 (PRIMINIMAS SUDĖTI CEDRĄ IR KALENDRĄ)  
- POWER: 700

8. START