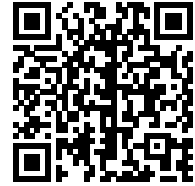


Beveik Kišiniovas

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Witbier
Aludaris: artuaras
Receptas sukurtas: 2018-01-31 20:27:34
Receptas modifikuotas: 2018-02-11 14:56:20

OG: 1.059
FG: 1.016
ABV: 5.6 %
IBU: 19
EBC: 8
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-08-03

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas
Kvietinis salyklas (šviesus)
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.3	2.400	44.4
4.3	2.400	44.4
3.0	0.600	11.1
	5.400	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (CZ)

Forma

-

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

4.0

IBU

19.1

Kiekis (g)

45

Laikas

60

45

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M21 Belgian Wit

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Apelsinų žievelė (karčioji)
Kalendra

Paskirtis

Virimui
Virimui

Laikas

15 min.
15 min.

Kiekis

15.0 g
7.0 g

Pastabos

Receptas paimtas is Sandalas "[Kišiniovas](#)". Pakeistos tik mielės. Salinta 90min prie 66C, tekinta su 76C.