

# Hefeweizen Classic (Aludarių taurė 2018)

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 54 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: GIN  
Receptas sukurtas: 2018-04-12 09:43:03  
Receptas modifikuotas: 2018-04-14 18:55:52

OG: 1.042  
FG: 1.010  
ABV: 4.1 %  
IBU: 9  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.000	48.4
BEST Kvietinis salyklas	4.0	3.000	48.4
BEST Munich salyklas	15.5	0.200	3.2
		<u>6.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mosaic	Granulės	Virimui (kartumui)	8.0	9.1	<u>10</u>	60
					10	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Munich Classic	15.0

## Pastabos

Salinimas:  
53°C - 10 min.  
66°C - 50 min.  
76°C -> out

Virimas:  
90 min

Mielės užduotos 2018-04-14, 18:50 @18C