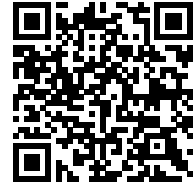


# Kvietkauskas be kviečių

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: Zylė  
Receptas sukurtas: 2018-04-16 10:16:38  
Receptas modifikuotas: 2018-05-16 01:55:08

OG: 1.046  
FG: 1.011  
ABV: 4.5 %  
IBU: 13  
EBC: 5  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Heidelberg salyklas  
Miežiniai dribsniai  
Avižiniai dribsniai  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 2.9          | 2.000        | 44.4       |
| 3.0          | 2.000        | 44.4       |
| 4.0          | 0.300        | 6.7        |
| 3.3          | 0.200        | 4.4        |
|              | <u>4.500</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Tettnanger (DE)

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

3.3

### IBU

13.2

### Kiekis (g)

37

### Laikas

60

37

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Apelsinų žievelė (karčioji)  
Kalendra

### Paskirtis

Virimui  
Virimui

### Laikas

10 min.  
10 min.

### Kiekis

15.0 g  
5.0 g

## Pastabos

20min 42°C (1/1.5)  
20min 52°C (~1/2)  
90min 66°C (~1/3)  
Keliam iki 78°C ant viryklės  
Tekinam su 79°C H2O (termoizoliuotame inde)  
200g. gliukozės užburbuliavimui