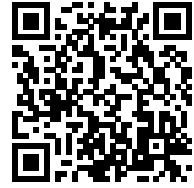


VikinginisHefe

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: Dalius
Receptas sukurtas: 2018-09-05 15:07:45
Receptas modifikuotas: 2018-10-09 11:11:33

OG: 1.053
FG: 1.014
ABV: 5.1 %
IBU: 13
EBC: 10
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Viking wheat malt	5.0	3.000	48.4
Viking pilsner malt	3.8	2.700	43.5
BEST Caramel Light salyklas (arba Cara Hell)	30.0	0.300	4.8
Rice hulls	1.0	0.200	3.2
		<u>6.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Huell Melon	Granulės	Virimui (kartumui)	5.4	12.7	21	60
Huell Melon	Granulės	Aromatui (virimui)	5.4	0.0	<u>9</u>	0
					30	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	12.0

Pastabos

63°C - 60min
72°C - 20min
Fermentacijos startas prie 18C, pabaiga prie 22C,