

# Best Brew Challenge (elis)

Kiekis: 60 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Berlyno kvietinis  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2021-02-24 09:57:46  
Receptas modifikuotas: 2021-04-15 12:02:33

OG: 1.033  
FG: 1.012  
ABV: 2.8 %  
IBU: 6  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Kvietinis salyklas	4.8	3.000	32.8
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.000	32.8
BEST Heidelberg kvietinis salyklas	39.0	3.000	32.8
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.150	1.6
		<u>9.150</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	-	-	3.5	3.1	20	60
Hallertau Mittelfruh	-	-	3.5	2.4	<u>20</u>	30
					40	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	36.0

## Pastabos

salinimas  
38C-40C-10min

65C-45min

78->out

fermentavimas

po 3x20litr. su tom pačiom mielėm visi, skirtingose temperatūrose(normalioje ir ribinėse)

1 fermenteris 17-19C (po koku 2parų pradejo gyvent)

2 fermenteris 22C (standartas)

3 fermenteris 28C-29C (po dviejų jau buvo i pabaigą)

pirmas ir trečias sumaišyti tarpusavyje, nes tokia mintis ir buvo.

pirmas: ryškus gvazdikėliai ,pipirai ir t.t.,

antras: nieko ,vandenukas palyginti su pirmu ir trečiu :)))

trečias: ryškus vaisiai, bananai, vanilės buble gumai ir t.t.