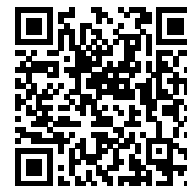


3. Baltas

Kiekis: 10 litrai
Efektyvumas: 50 %
Stilius: Witbier
Aludaris: remmy
Receptas sukurtas: 2021-03-13 15:55:54
Receptas modifikuotas: 2021-03-15 20:59:30

OG: 1.043
FG: 1.012
ABV: 4.1 %
IBU: 16
EBC: 9
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Castle malting .Pilsen 2RS
Castle malting. WHEAT BLANC
Avižiniai dribsniai
Kvietiniai dribsniai
Miežiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	1.250	47.2
5.0	1.000	37.7
4.0	0.160	6.0
3.0	0.120	4.5
3.0	0.120	4.5
	<u>2.650</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (CZ)
Saaz (CZ)

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

4.5
4.5

IBU

13.4
2.4

Kiekis (g)

10
5
15

Laikas

60

10

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M21 Belgian Wit

Kiekis (g)

10.0

Priedai

Pavadinimas

Apelsinų žievelė (karčioji)
Kalendra
Ramunėlių žiedai
Apelsinų žievelė

Paskirtis

Virimui
Virimui
Virimui
Virimui

Laikas

5 min.
5 min.
5 min.
5 min.

Kiekis

10.0 g
1.0 g
1.0 g
1.0 g

Pastabos

naudoti 3 grūdų dribsniai.
Crownfield 3 Grain flakes
40 proc. avižų
30 proc. miežių
30 proc. kviečių