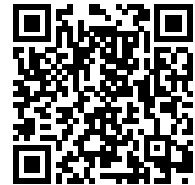


# Steinfeld citra

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2022-07-12 12:22:51  
Receptas modifikuotas: 2022-07-12 12:23:41

OG: 1.036  
FG: 1.009  
ABV: 3.5 %  
IBU: 10  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Heidelberg Kvietinis salyklas  
BEST Pilsen salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
BEST Caramel Pils salyklas  
BEST Vienna salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.600	40.0
4.0	1.000	25.0
4.8	0.800	20.0
5.0	0.400	10.0
9.0	0.200	5.0
	<hr/> 4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertauer Hersbrucker  
Citra

### Forma

-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

3.2  
12.0

### IBU

10.4  
0.0

### Kiekis (g)

30  
40  

---

70

### Laikas

60

0

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Dygstančių akmenų alus

Nes po žiemos iš dirvos reikia išrinkti pašalo išstumtus akmenis

Imam pusę salyklo

I pusę salyklo

- 12 l vandens
- 62° 40 min.
- 72° 20 min.

7 l vandens

Ataušinti iki 42-45°

Supilti likusį salyklą

- 42° 40 min.
- 50° 10 min.
- 65° 40 min.
- 72° 10 min.
- 78° 30 min.

tekinti 13 l 80° vandens

100° 90 min.

60 min apyniai

Fermentuota kambario temp.