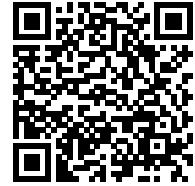


# Visiškas dribsnis

Kiekis: 22 litras  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: KarolisL  
Receptas sukurtas: 2012-12-06 14:20:48  
Receptas modifikuotas: 2013-02-22 17:31:23

OG: 1.070  
FG: 1.016  
ABV: 7.1 %  
IBU: 14  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.20 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Lietuviškas salyklos nuo Biržų krašto  
Kvietinis salyklos (šviesus)  
Miežiniai dribsniai  
Avižiniai dribsniai  
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	3.500	59.3
3.0	2.000	33.9
3.0	0.140	2.4
4.0	0.130	2.2
3.0	0.130	2.2
	<hr/> 5.900	

## Apyniai

### Pavadinimas

Nelson Sauvín (New Zealand)  
Kalendra  
Šviežio apelsino žievelė  
Nelson Sauvín (New Zealand)

**Forma**  
-  
-  
-  
-

**Paskirtis**  
-  
-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.6	11.3	10	60
0.0	0.0	5	10
0.5	0.4	26	10
12.6	2.2	10	5
		<hr/> 51	

## Mielės

### Pavadinimas

MauriBrew Weiss

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

Prieš salinimą 3 grūdų dribsniai apverdami iki košės ( $\pm 15$  min.)

Salinimas:

67-65, 1.5h

5l mentalo išimami į atskirą puodą ir paverdami 10 min,

viskas sudedama kartu, pridedama 5l verdančio vandens, palaukiama 15 min. Tekinama apie 2h, pilant  $\pm 80^{\circ}\text{C}$  vandenį. Misos ištekinama apie 25l.