

# guobalyno kvietka

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2011-06-06 15:51:25  
Receptas modifikuotas: 2011-07-15 15:29:02

OG: 1.048  
FG: 1.008  
ABV: 5.2 %  
IBU: 15  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)  
CaraPils  
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.300	46.0
5.0	1.400	28.0
3.0	1.300	26.0
	<u>5.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Columbus  
Hersbrucker (German)

### Forma Paskirtis

-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
17.0	12.1	8	50
3.4	2.5	10	30
		<u>18</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

30min - 50C. > dekokcija 7L 10min. > 60C 45min. (turbūt dekokcijos metu mentalas neužvirė)