

# kekšių sodas. trečias kartas: apkasų g.

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2014-02-07 10:31:20  
Receptas modifikuotas: 2014-02-15 17:22:38

OG: 1.051  
FG: 1.015  
ABV: 4.7 %  
IBU: 11  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.800	84.8
3.0	0.500	15.2
	<u>3.300</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Nugget  
kalendra  
curacao

### Forma Paskirtis

-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
14.0	10.7	5	60
1.0	0.2	3	10
1.0	0.3	5	10
		<u>13</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-33

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

RO/krano 99/01 +1g CaSO4 /10L

Ca 24  
Mg 0  
SO4 57  
Na 1  
Cl 1  
HCO3 4  
RA -13

pH nematavau, nes tingėjau

10L 66> 62C 60min  
tekinam pirmą  
+5L 85C, tekinam, pakartojam

po salinimo temp buvo 61C