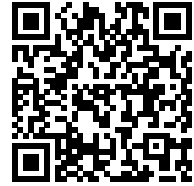


# Kvietinis 70.3% #4

Kiekis: 14 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2014-02-07 23:23:05  
Receptas modifikuotas: 2014-04-26 18:08:23

OG: 1.044  
FG: 1.008  
ABV: 4.7 %  
IBU: 15  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)  
Vienos salyklas  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.150	70.3
7.0	0.800	26.1
4.0	0.110	3.6
	3.060	

## Apyniai

### Pavadinimas

Simcoe  
Simcoe  
Simcoe  
Simcoe  
Hersbrucker (German)

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Pirmam misos apyniavimui  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Pirmam misos apyniavimui

### AA (%)

11.1  
11.1  
11.1  
11.1  
4.1

### IBU

2.6  
2.1  
1.8  
3.4  
5.5

### Kiekis (g)

1  
1  
1  
2  
10  
15

### Laikas

90  
50  
32  
30  
20

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

### Salinimas:

45C - 3 min  
64C - 5 min  
66C - 60 min  
66-70 keliant temp. tekinimui - 30 min

### Tekinimas:

85C