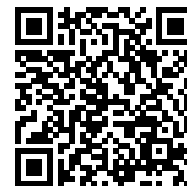


# Kvietinis 4.2% #6

Kiekis: 14 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2014-04-26 00:46:15  
Receptas modifikuotas: 2014-05-31 00:25:32

OG: 1.050  
FG: 1.010  
ABV: 5.1 %  
IBU: 17  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Lietuviškas salyklas  
Kvietiniai dribsniai (cento)  
Vienos salyklas  
Kvietinis salyklas (šviesus)  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	2.500	71.8
3.0	0.400	11.5
7.0	0.350	10.1
3.0	0.150	4.3
4.0	0.080	2.3
	<u>3.480</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (Czech)  
Hallertau Mittelfruh  
Hallertau Mittelfruh  
Apelsino žievelės  
Hallertau Mittelfruh

### Forma

Spurgai  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.5	11.3	20	60
4.3	2.4	5	20
4.3	2.0	5	15
0.4	0.1	5	10
4.3	0.8	<u>5</u>	5
		40	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04

### Kiekis (g)

8.0

## Pastabos

Papildomai 5g - airiškos kerpenos (15min)

Salinimas:

42-43 C - palaikom ir išmaišom 5 min supylus 4l dribsnių

67-68C - 60 min

67-72 keliant temp. tekinimui - 30 min

Tekinimas:

85C

Mielės supiltos į 26C

Karbonizacija: 2.5g/l gliukozės