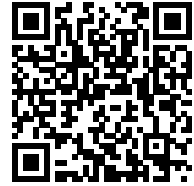


# Wit'ukas L19

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: GIN  
Receptas sukurtas: 2014-09-20 10:28:02  
Receptas modifikuotas: 2014-09-25 00:40:12

OG: 1.051  
FG: 1.014  
ABV: 4.8 %  
IBU: 15  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-14

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
Avižiniai dribsniai  
Gliukozė (užgazavimui)

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0          | 2.600       | 49.0       |
| 3.0          | 2.300       | 43.3       |
| 4.0          | 0.250       | 4.7        |
| 0.0          | 0.160       | 3.0        |
|              | <hr/>       |            |
|              | 5.310       |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh  
Saaz (Czech)  
Apelsinų žievelės (karčiosios)  
Kalendra (grūsta į virimo pabaigą)  
Kalendra (grūsta į antrinę)

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

4.8  
2.3  
2.0  
2.0  
2.0

### IBU

10.6  
3.3  
0.6  
0.7  
0.0

### Kiekis (g)

16  
21  
12  
14  
14

### Laikas

60  
15  
5  
5  
0

---

77

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

14.0

## Pastabos

Salinimas:  
50°C - 30 min.  
66°C - 60 min.  
76°C -> out

Kalendrą sugrūdau grūstuvėje, dėjau į auštančią misą 5 min.  
Likusi pusė kalendros kiekio - į antrinę savaitę.