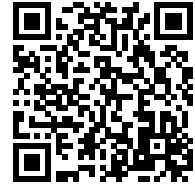


# Balta Juoda

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Weizenbock  
Aludaris: RokasSt  
Receptas sukurtas: 2016-03-17 22:57:38  
Receptas modifikuotas: 2016-11-27 22:33:57

OG: 1.092  
FG: 1.019  
ABV: 9.5 %  
IBU: 23  
EBC: 65  
IBU/OG: 0.25 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis tamsus salyklas

Cukrus

TF "Torrefied Wheat" spraginti kviečiai

Konditerinis cukrus (rudas)

Skrudintas kviečių salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
18.0	6.000	60.0
0.0	2.300	23.0
3.0	1.000	10.0
503.6	0.450	4.5
1057.2	0.250	2.5
	<u>10.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum

Tettnanger (DE)

### Forma

-

-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

Virimui (kartumui)

### AA (%)

13.0

4.5

### IBU

7.6

15.3

### Kiekis (g)

10

60

70

### Laikas

70

60

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

52 C - 10 min

64 C - 50 min

73 C - 20 min

77 C - tekiniu

Primingas 4.0

Išpilstyta 2016-11-27