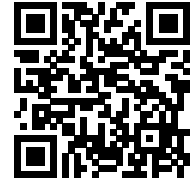


# Šančių wit

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: GIN  
Receptas sukurtas: 2016-05-09 13:42:30  
Receptas modifikuotas: 2016-05-10 12:42:26

OG: 1.054  
FG: 1.015  
ABV: 5.2 %  
IBU: 14  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietiniai dribsniai  
BEST Pilsen salyklas  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.700	47.4
4.0	2.700	47.4
4.0	0.300	5.3
	5.700	

## Apyniai

### Pavadinimas

Glacier

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

6.0

### IBU

13.8

### Kiekis (g)

18

### Laikas

60

18

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M21 Belgian Wit

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Kalendra  
Apelsinų žievelė (saldžioji)  
Apelsinų žievelė (karčioji)

### Paskirtis

Virimui  
Virimui  
Virimui

### Laikas

5 min.  
10 min.  
5 min.

### Kiekis

13.0 g  
6.0 g  
4.0 g

## Pastabos

SALINIMAS (vandens-salyklo santykis 3:1):

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

VIRIMAS:

90 min.

Kalendra ir karčiosios apelsinų žievelės sudedamos pačioje virimo pabaigoje, 5 min.

Saldžiosios apelsinų žievelės - 10 min.

FERMENTACIJA:

20°C

Stipriai karbonizuojame