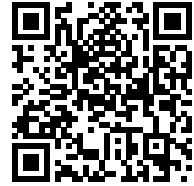


# Kroqu SodElis

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2016-05-28 21:21:39  
Receptas modifikuotas: 2016-05-28 21:23:48

OG: 1.044  
FG: 1.012  
ABV: 4.1 %  
IBU: 10  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
BEST Kvietinis salyklas  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.000	42.6
3.0	1.500	31.9
4.8	1.000	21.3
4.0	0.200	4.3
	<u>4.700</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Centennial  
Styrian Goldings  
Centennial

### Forma

-  
-  
-

### Paskirtis

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

### AA (%)

10.5  
5.3  
10.5

### IBU

8.9  
1.0  
0.0

### Kiekis (g)

8  
5  
5  
18

### Laikas

60  
10  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

90.0

## Priedai

### Pavadinimas

Kalendra

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

-

### Kiekis

5.0 g

## Pastabos

visi dribsniai brinkinti ~70C<50C h2O apie 50 min vidury imesta pora sauju salyklo  
fosf.r 4 ml,

20min 50C

66>63 C 60min

72 C -->

Dvieju nedideliu plonai nuskusto šviežio apelsino žieveliu į 0 min

Šafranas 2 žiupsneliai į 0 min