

# Klouno #9

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 87 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: Aras  
Receptas sukurtas: 2016-12-11 17:58:43  
Receptas modifikuotas: 2017-02-19 20:46:01

OG: 1.051  
FG: 1.009  
ABV: 5.5 %  
IBU: 16  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.500	50.0
3.0	2.000	40.0
4.0	<u>0.500</u>	10.0
	5.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Sladek

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

7.0

### IBU

16.2

### Kiekis (g)

22

22

### Laikas

60

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Apelsinų žievelė šviežia  
Kalendra  
Ramunėlių žiedai

### Paskirtis

Virimui  
Virimui  
Virimui

### Laikas

5 min.  
5 min.  
5 min.

### Kiekis

56.0 g  
6.0 g  
2.0 g

## Pastabos

Dribsniai - parduotuviniai.

50C - 15 min  
68C - 60 min  
76C - 15 min

Virsiu 90 min

Mielės rehidratuosiu, dėsiu tik 12 g visiems 25 l.  
Fermentacija 3d 18C pabaigti 22C