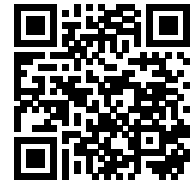


k10

Kiekis: 42 litrai
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Witbier
Aludaris: Lrytas1
Receptas sukurtas: 2017-03-31 14:35:58
Receptas modifikuotas: 2017-04-10 20:55:55

OG: 1.047
FG: 1.012
ABV: 4.6 %
IBU: 16
EBC: 6
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Kvietiniai dribsniai
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	50.0
3.0	3.200	40.0
4.0	<u>0.800</u>	10.0
	8.000	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (US)

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

3.8

IBU

16.0

Kiekis (g)

75
75

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

90.0 g
10.0 g
3.0 g

Pastabos

Dribsniai - parduotuviniai.

47C - 20min

68C - 60min

76C - 15min

Virsiu 90min

Mielės rehidratuosisiu, dėsiu tik 12g visiems 40l.

Fermentacija 3d 18C pabaigti 22C