

# Hefeweizen 2017

Kiekis: 45 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: D-11  
Receptas sukurtas: 2017-05-14 10:59:15  
Receptas modifikuotas: 2017-05-14 11:00:33

OG: 1.051  
FG: 1.013  
ABV: 5.0 %  
IBU: 14  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Spelt salyklas  
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
40.0	5.000	50.0
15.0	5.000	50.0
	<u>10.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh  
Hallertau Mittelfruh

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
-

### AA (%)

4.0  
4.0

### IBU

11.6  
2.3

### Kiekis (g)

50  
50  
100

### Laikas

60  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

43C -25 min  
1/3 dekokcija (virinimas 10 min)  
53C -20 min,  
1/3 dekokcija (virinimas 10 min)  
64C- 120 min  
1/3 dekokcija (virinimas 10 min)  
78C -15 min, tekinimas (fly)  
Virimas 90 min