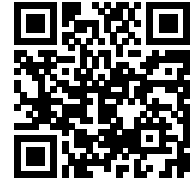


# Kvietinis\_3

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: Dalius  
Receptas sukurtas: 2017-08-23 16:49:58  
Receptas modifikuotas: 2017-08-31 14:22:31

OG: 1.055  
FG: 1.014  
ABV: 5.3 %  
IBU: 11  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.20 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas  
BEST Heidelberg salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.8	3.000	50.0
2.9	3.000	50.0
	<hr/> 6.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

3.5

### IBU

11.1

### Kiekis (g)

30

### Laikas

60

---

30

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Vanduo - <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=81DLP9F>. Į sparginimą rugsties nedejau.

Salinimas puode:

43C - 20min

65C - 40min

1/3 (apie 7L tirštos dalies) dekokcija (72C - 20min, 100C - 20min )

72C - 20min

78C - 10min

Tekinam sparginant 80C vandeniu.

Pirmos 3 fermentacijos dienos prie 18C, per likusias keliam iki 23C.