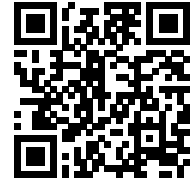


Kvietinis_3

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)



2026-05-30

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
	<u>6.000</u>	

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.