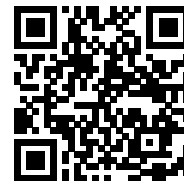


# Witbier v.3

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: artuaras  
Receptas sukurtas: 2018-08-26 10:14:47  
Receptas modifikuotas: 2018-09-19 20:33:14

OG: 1.049  
FG: 1.013  
ABV: 4.7 %  
IBU: 10  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.20 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.3	2.600	59.6
4.8	1.100	25.2
3.0	0.480	11.0
4.0	0.180	4.1
	<u>4.360</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Styrian Goldings

### Forma

-

### Paskirtis

Aromatui (virimui)

### AA (%)

5.3

### IBU

9.7

### Kiekis (g)

14

### Laikas

90

14

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M21 Belgian Wit

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Apelsinų žievelė (saldžioji)  
Kalendra

### Paskirtis

Virimui  
Virimui

### Laikas

10 min.  
10 min.

### Kiekis

34.0 g  
10.0 g

## Pastabos

Salinimas  
5 min 45 °C;

45 min 62 °C;  
35 min 68 °C  
10min 74°C.  
Viriau 90min