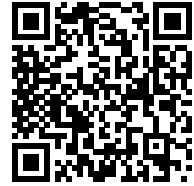


# VikinginisHefe

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: Dalius  
Receptas sukurtas: 2018-09-05 15:07:45  
Receptas modifikuotas: 2018-10-09 11:11:33

OG: 1.053  
FG: 1.014  
ABV: 5.1 %  
IBU: 13  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Viking wheat malt	5.0	3.000	48.4
Viking pilsner malt	3.8	2.700	43.5
BEST Caramel Light salyklas (arba Cara Hell)	30.0	0.300	4.8
Rice hulls	1.0	0.200	3.2
		<u>6.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Huell Melon	Granulės	Virimui (kartumui)	5.4	12.7	21	60
Huell Melon	Granulės	Aromatui (virimui)	5.4	0.0	<u>9</u>	0
					30	

## Mielės

### Pavadinimas

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	12.0

## Pastabos

63°C - 60min  
72°C - 20min  
Fermentacijos startas prie 18C, pabaiga prie 22C,