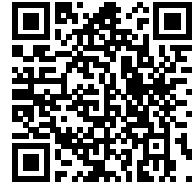


# VikinginisHefe

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)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Viking wheat malt  
Viking pilsner malt  
BEST Caramel Light salyklas (arba Cara Hell)  
Rice hulls

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 5.0          | 3.000        | 48.4       |
| 3.8          | 2.700        | 43.5       |
| 30.0         | 0.300        | 4.8        |
| 1.0          | 0.200        | 3.2        |
|              | <u>6.200</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Huell Melon  
Huell Melon

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

5.4  
5.4

### IBU

12.7  
0.0

### Kiekis (g)

21  
9  
30

### Laikas

60  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

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