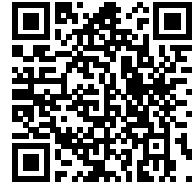


# VikinginisHefe

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)



2026-06-19

## 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,