

# Keistas kvietinis (Fruit Edition)

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Berlyno kvietinis  
Aludaris: Crazyte  
Receptas sukurtas: 2019-03-26 12:57:55  
Receptas modifikuotas: 2020-06-13 08:14:53

OG: 1.035  
FG: 1.008  
ABV: 3.5 %  
IBU: 7  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.19 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Kvietinis salyklas	4.8	2.000	50.0
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.000	50.0
		<u>4.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	6.8	<u>10</u>	15
					10	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Lallemand WildBrew™ Sour Pitch laktobakterijos	Pirminei fermentacijai	-	5.0 g

## Pastabos

Pagal Mikey Sunshine Berliner Weisse

(Mash at 65 degrees C for 45 minutes. Pull ~3. l decoction (thickest part of the mash) and bring to boil with hops for 15 minutes. Add back to mash, recirculate, and sparge. Then move directly to carboy. )

Du virimai - vienas su rabarbarais, kitas su svarainais. Vaisiai/daržovės (po ~1,5kg) į antrinę.