

# Witbier v.3.1

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: artuaras  
Receptas sukurtas: 2019-06-25 11:52:27  
Receptas modifikuotas: 2020-03-28 10:16:59

OG: 1.053  
FG: 1.014  
ABV: 5.0 %  
IBU: 11  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-16

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.3	3.000	58.1
4.8	1.500	29.1
3.0	0.480	9.3
4.0	0.180	3.5
	<u>5.160</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Styrian Goldings  
Sladek

### Forma

-  
-

### Paskirtis

Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

5.3  
7.0

### IBU

8.5  
2.7

### Kiekis (g)

14  
10  
24

### Laikas

90  
10

## 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