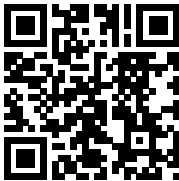


# Ra III

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-06-15 19:53:14  
Receptas modifikuotas: 2013-06-27 21:11:15

OG: 1.046  
FG: 1.011  
ABV: 4.5 %  
IBU: 8  
EBC: 5  
IBU/OG: 0.18 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2025-06-05

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                  | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Kvietinis salyklos (šviesus) | 3.0          | 1.400       | 50.0       |
| Bazinis salyklos             | 3.0          | 1.400       | 50.0       |
|                              |              | 2.800       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas           | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------------|-------|-----------|--------|-----|------------|--------|
| Spalt Select (German) | -     | -         | 2.5    | 8.2 | 20         | 70     |
|                       |       |           |        |     | 20         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                            | Kiekis (g) |
|----------------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Munich rehidratuotos | 12.0       |

## Pastabos

RO/krano 100/00 +1g CaSO4 +1g CaCl2 /10L

Ca 55  
Mg 0  
SO4 56  
Na 0  
Cl 48  
HCO3 0  
RA -37  
pH 5.8 (kodėl?)

9L 70C > 68C 60min  
ant ugnies iki 76C  
nutekinam pirmą, pradedam jį virti, nutekinam antrą, pakartojam (misa mentalo paviršiuje keistai skaidri buvo)

misa netekėjo, teko žaisti.

sukošiau į fermenterį su labai daug baltymų