

# Guobalyno kvietys

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: svyturys  
Receptas sukurtas: 2011-06-15 11:31:39  
Receptas modifikuotas: 2011-07-25 13:02:29

OG: 1.061  
FG: 1.013  
ABV: 6.3 %  
IBU: 11  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)

Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	66.7
3.0	2.000	33.3
	<u>6.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Mittelfrüh

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

4.2

### IBU

10.5

### Kiekis (g)

30

### Laikas

60

30

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Salinimo grafikas:

Į 15.6 ltr vandens dedam salyklą ir laikom 66C--->30 min.

Imam 3 ltr mentalo dekokcijai, verdam 10-15 min., grąžinam viską atgal 70C--->30 min.

Imam ~3.7 ltr mentalo dekokcijai, verdam 10-15 min., grąžinam viską atgal 75C--->15 min

Tekinam 78C vandeniui.

Fermentacija prie +16C