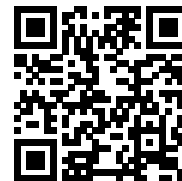


# Galinių Hefe

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: Zydrius  
Receptas sukurtas: 2011-07-11 15:49:15  
Receptas modifikuotas: 2011-07-27 14:26:04

OG: 1.049  
FG: 1.008  
ABV: 5.3 %  
IBU: 9  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.18 (kartumo nėra, dominuoja salykla)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salykla  
Kvietinis salykla (šviesus)  
Kvietinis salykla (tamsus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.000	40.0
3.0	1.740	34.8
15.0	1.260	25.2
	<u>5.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hersbrucker (German)  
Hersbrucker (German)

### Forma Paskirtis

-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
3.7	6.9	20	45
3.7	1.9	10	15
		<u>30</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Asortimentas padiktavo šiek tiek kitokią sudėtį. Atsirado tamsus salykla.

Salinimas - 90 min prie 67 C.

Virimas - valanda.

Fermentavimas - 10 dienų prie 20C. Paskui „crash cool and keg“.

OG 1.049