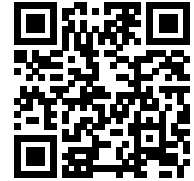


# Galinių Hefe

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 salykilas)



2026-07-05

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salykilas  
Kvietinis salykilas (šviesus)  
Kvietinis salykilas (tamsus)

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

## Apyniai

### Pavadinimas

Hersbrucker (German)  
Hersbrucker (German)

### Forma Paskirtis

-  
-

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

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Asortimentas padiktavo šiek tiek kitokią sudėtį. Atsirado tamsus salykilas.

Salinimas - 90 min prie 67 C.

Virimas - valanda.

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

OG 1.049