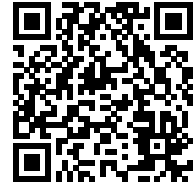


# Kvietinis 39.7% #5

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2014-03-21 23:27:50  
Receptas modifikuotas: 2014-04-26 18:08:01

OG: 1.048  
FG: 1.018  
ABV: 3.9 %  
IBU: 19  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-29

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)  
Miežių salyklas (Čekija)  
Vienos salyklas  
Ryžių dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.250	39.7
3.0	1.250	39.7
7.0	0.550	17.5
1.0	0.100	3.2
	<u>3.150</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hersbrucker (German)  
Simcoe  
Hersbrucker (German)  
Simcoe  
Simcoe  
Hersbrucker (German)

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

4.1  
11.1  
4.0  
11.1  
11.1  
4.1

### IBU

4.3  
4.4  
3.7  
3.6  
1.4  
1.5

### Kiekis (g)

5  
2  
5  
2  
1  
5  
20

### Laikas

60  
50  
40  
30  
20  
10

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Top

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

Papildomai 5g - airiškos kerpenos (15min)

Salinimas:

67C - 60 min

67-72 keliant temp. tekimui - 30 min

Tekinimas:

85C

Supyliau 60g gliukozes ir pamiršau pamatuot FG 1018