

# k5

Kiekis: 50 litrų  
Efektyvumas: 84 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: Lrytas1  
Receptas sukurtas: 2014-05-26 12:40:16  
Receptas modifikuotas: 2014-06-19 22:47:35

OG: 1.048  
FG: 1.012  
ABV: 4.7 %  
IBU: 11  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-28

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	5.000	51.0
3.0	4.800	49.0
	<u>9.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (Czech)  
Apelsinų žievelės  
Kalendra

### Forma

Spurgai  
Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

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

### AA (%)

3.8  
0.0  
1.0

### IBU

10.7  
0.0  
0.2

### Kiekis (g)

60  
40  
10  
110

### Laikas

60  
10  
10

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Dribsniai - kviečių kruopos po 1.8LT - 800g

Kruopas užkaisti iki 70-72C, įmesti kelias saujas traiškyto salyklo, pamaišant palaikyti 20min, po to pavirti 15min.

Ataušinti iki 65C ir sudėti į salinimo pradžia.

65C - 30min

67C - 30min

72C - 15min

76C - 15min

Mielės rehidratuosisiu, dėsiu tik 12g visiems 45l.