

# Geltutėlis

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 56 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: gj-bi  
Receptas sukurtas: 2014-07-04 09:08:37  
Receptas modifikuotas: 2014-07-18 17:38:10

OG: 1.044  
FG: 1.011  
ABV: 4.3 %  
IBU: 16  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST "Heidelberg" salyklas  
BESTSpelta kvietinis salyklas  
BEST Kvietinis tamsus salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.500	50.0
14.0	1.350	45.0
18.0	0.150	5.0
	<u>3.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Fuggle (U.K.)  
Hallertau Mittelfruh  
Tettnanger (German)

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

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

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	11.7	10	60
3.0	2.5	10	10
2.1	1.8	10	10
		<u>30</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Munich wheat beer yeast

### Kiekis (g)

11.0

## Pastabos

Turėjo būti "baltutėlis", bet Best kvietinio salyklo (EBC - 4) SA neturėjo ir gavosi - kaip gavosi (stipriai pageltonavo)

Vanduo Pašilaičių 26 l. 2 g CaSO<sub>4</sub> 2g NaCl

10 l salinimui 1.2 ml 85 % F.r.

16 l tekinimui 2.6 ml 85 % F.r.

### Salinimas:

Į 44C vand. pilu salyklą -> 40 C - 20 min;  
Kaitinu iki 62 C - 10 min;  
Kaitinu iki 65 C ir perpilu į tekinimo talpą - 50 min;  
Nutekinu - pirmokas  
Pilu 75 C gaunu 72 C - 20 min;  
Nutekinu - antrokas;  
Pilu 78 C gaunu 75 C - 20 min;  
Tekinu - trečiokas.