

# Vokėits

Kiekis: 22 litras  
Efektyvumas: 84 %  
Stilius: Berlyno kvietinis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-08-19 02:14:37  
Receptas modifikuotas: 2014-10-27 22:44:48

OG: 1.030  
FG: 1.002  
ABV: 3.6 %  
IBU: 5  
EBC: 4  
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Kvietinis salyklas	4.0	1.150	46.9
BEST Heidelberg salyklas	3.0	1.150	46.9
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.150	6.1
		<u>2.450</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Virimui (kartumui)	2.2	3.3	10	60
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	2.2	1.8	10	15
					<u>20</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
WLP630 Berliner Weisse Blend	43.0

## Pastabos

Vanduo 12+14 50 ciaupo/50 RO + 3g CaCl, 2 g gipso 0.3 druskos, 24 ml tekiniui.

Salinimas:

15 min 50C (6 ltr 57C);

50 min 58C (2 ltr 100C+4 ltr 58C, gal 6 ltr 72C);

1/2 dekokcija, kelti iki 64C 30 min;

kelti iki 76C, tekinti.