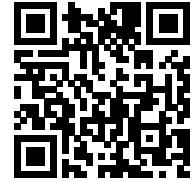


# Kvietinuks #2

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: Burbulas  
Receptas sukurtas: 2014-09-23 19:02:00  
Receptas modifikuotas: 2014-10-08 12:35:55

OG: 1.051  
FG: 1.014  
ABV: 4.9 %  
IBU: 20  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.500	45.9
Kvietiniai dribsniai	4.0	1.850	33.9
BEST Kvietinis salyklas	4.0	0.700	12.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	7.3
		<u>5.450</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	Granulės	Virimui (kartumui)	14.0	16.5	10	70
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Aromatui (virimui)	3.0	1.7	10	15
Airiška kerpena	-	-	5.0	0.0	0	15
Saaz (Czech)	Granulės	Aromatui (virimui)	3.0	1.7	10	15
Ramunėlės	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	10	10
Apelsinų žievelės	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	40	10
Kalendra (grūsta)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	15	10
Kalendra (grūsta)	-	Sausam apyniavimui	0.0	0.0	<u>15</u>	0
					110	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)

11.0

## Pastabos

Vanduo <http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=J2XYG73>

Prieš salinimą dribsnius verdam 20 min

Salinimas:

in -> 53°C

50°C - 30 min.

66°C - 80 min.

77°C - 15min -> out

Aeracija 20min (pompa, filtras, keraminis akmuo)