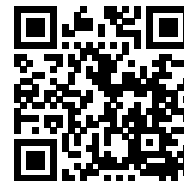


# Kviečiam V

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2015-12-07 23:00:28  
Receptas modifikuotas: 2015-12-10 01:29:36

OG: 1.041  
FG: 1.010  
ABV: 4.0 %  
IBU: 4  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.09 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsnerio salyklas	4.0	2.000	53.3
BEST Kvietinis salyklas	4.0	1.400	37.3
Nesalykliniai kviečiai	3.0	0.250	6.7
CaraHell	25.0	0.100	2.7
		<u>3.750</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Aurora	Granulės	Salinimui	8.1	3.9	<u>20</u>	60
					20	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
FM 41	70.0

## Pastabos

Vanduo čiaupo + 5 g CaCl + 3.4 ml 85% fosforo r. salinimui (12 ltr.) ir 4.1 ml tekimui (18 ltr.).

Salinimas:

3 valandos 30C,

10 valandų 63>55C (tiek nukrito).

Skystąją dalį nupilam, tirštąjai - 10 min dekokcija ir keliam iki

74C - 30 min, keliam iki 77C ir tekiam. Gaunam 24 ltr.

Vėsinam iki 24C, užduodam mieles, fermentacija 23C.

Tekintas kvietinis, vienok...