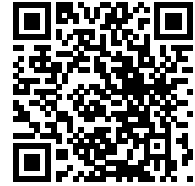


Kregždžių Hefeweissbier

Kiekis: 10 litrų
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Weissbier
Aludaris: D-11
Receptas sukurtas: 2016-01-11 10:30:52
Receptas modifikuotas: 2016-04-05 21:09:22

OG: 1.057
FG: 1.015
ABV: 5.5 %
IBU: 29
EBC: 19
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Munich salyklas
BEST Kvietinis salyklas
Aroma

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	1.500	49.2
4.0	1.500	49.2
150.2	<u>0.050</u>	1.6
	3.050	

Apyniai

Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh
Hallertauer Tradition (German)

Forma

Granulės
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

5.0
4.5

IBU

27.4
1.8

Kiekis (g)

22
5
27

Laikas

60
10

Mielės

Pavadinimas

M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)

5.0

Pastabos

52C -20 min
62C- 40 min
72 C - 10 min
78C -10 min, tekinimas

Fermentavimas tris dienas prie 27C, penkias - 22C.