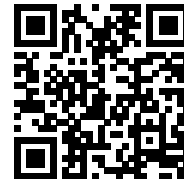


# Išdykėlis

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Weizenbock  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2016-02-12 15:19:14  
Receptas modifikuotas: 2016-12-10 11:18:31

OG: 1.099  
FG: 1.028  
ABV: 9.3 %  
IBU: 228  
EBC: 31  
IBU/OG: 2.31 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Kvietinis tamsus salyklas	18.0	5.000	50.0
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.000	30.0
BEST Munich salyklas	15.5	2.000	20.0
		<u>10.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sticklebract	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	12.1	130.7	100	120
Sticklebract	Granulės	Virimui (kartumui)	12.1	83.7	100	30
Sticklebract	Granulės	Aromatui (virimui)	12.1	13.5	<u>100</u>	3
					300	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	8.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Prancūziško ažuolo drožlės, vidutiniškai skrudintos	Pirminei fermentacijai	-	25.0 g

## Pastabos

2015 BJCP 22D - Wheatwine  
Kviečių vinas.