

# Kviečio ąžuolas

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 63 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: MARY  
Receptas sukurtas: 2016-04-12 18:24:24  
Receptas modifikuotas: 2016-04-12 18:26:04

OG: 1.056  
FG: 1.016  
ABV: 5.3 %  
IBU: 20  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
Avižiniai dribsniai  
Ąžuolu rūkytas kvietinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	3.000	46.9
4.8	2.900	45.3
4.0	0.400	6.3
5.0	0.100	1.6
	<u>6.400</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Nugget  
Chinook

### Forma

-  
-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

13.0  
11.8  
13.0

### IBU

6.8  
6.2  
6.8

### Kiekis (g)

6  
6  
6

### Laikas

40  
40  
40

18

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Greipfruto žievelė  
Citrinos žievelė  
Kalendra

### Paskirtis

Virimui  
Virimui  
Virimui

### Laikas

40 min.  
40 min.  
40 min.

### Kiekis

25.0 g  
25.0 g  
10.0 g

## Pastabos

~55 - > 40 min.  
~75 - > 90 min.

Po tekinimo užvirta kelioms minutėms, užpilta apynių/žievelių/kalendros nuoviru.

p.s. ąžuolų kvietinio norėjosi dėti daugiau, bet buvo likę tik apie 100 g.