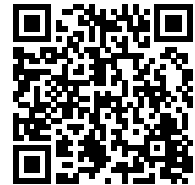


Baltasis Begemotas

Kiekis: 27 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Witbier
Aludaris: Zhiniukas
Receptas sukurtas: 2016-09-21 12:51:38
Receptas modifikuotas: 2016-10-12 19:29:28

OG: 1.056
FG: 1.011
ABV: 5.8 %
IBU: 46
EBC: 8
IBU/OG: 0.83 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kvietiniai dribsniai	3.0	2.400	33.3
Kvietinis salyklas (šviesus)	4.3	2.000	27.8
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.000	27.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.800	11.1
		<u>7.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	-	-	16.0	13.0	10	60
Centennial	-	-	10.5	6.5	10	30
Columbus	-	-	16.0	7.9	10	20
Centennial	-	-	10.5	4.2	10	15
Cascade (US)	-	-	5.8	2.3	10	15
Columbus	-	-	16.0	4.7	10	10
Centennial	-	-	10.5	1.7	10	5
Cascade (US)	-	-	5.8	0.9	10	5
Columbus	-	-	16.0	5.2	20	5
Cascade (US)	-	Sausam apyniavimui	5.8	0.0	30	0
Centennial	-	Sausam apyniavimui	10.5	0.0	<u>20</u>	0
					150	

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kalendra	Virimui	5 min.	30.0 g
Apelsinų žievelė (saldžioji)	Virimui	5 min.	30.0 g

Pastabos

Šio recepto variacija kvietinio IPA tema:

<http://homebrewbeliever.blogspot.lt/2012/09/white-hippo-witbier-ipa.html>

Virimas:

Tekinta pirmokas 22 l ir antrokas. Viso gavosi 40 l į puodą. Virta 2.5 val.

Po salinimo 24 val stovėjo 85 laipsnių temperatūroje. Virimas buvo kitą dieną.

Į antrinę 1.012, 7,6 brixw.

Išpilstyta 1.012, 7,6 brixw.

8l užgazuoti svarainių užpilu, kiti 14 - gliukoze.