

Laimė 1.0

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Witbier
Aludaris: AntaKalnietis
Receptas sukurtas: 2017-01-15 05:29:10
Receptas modifikuotas: 2017-01-17 01:19:45

OG: 1.053
FG: 1.014
ABV: 5.2 %
IBU: 12
EBC: 9
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-07-26

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Kvietinis salyklas | 4.8 | 2.500 | 46.3 |
| Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto | 5.0 | 2.500 | 46.3 |
| Avižiniai dribsniai | 4.0 | 0.200 | 3.7 |
| Kvietiniai dribsniai | 3.0 | 0.200 | 3.7 |
| | | <u>5.400</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Hull Melon | - | - | 6.3 | 11.5 | <u>18</u> | 60 |
| | | | | | 18 | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|------------------------------------|------------|
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | 12.0 |

Priedai

Pavadinimas

| | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|---------------------|-----------|---------|--------|
| Laimo žievelė | Virimui | 15 min. | 22.0 g |
| Kalendra | Virimui | 15 min. | 10.0 g |
| Anyžius žvaigždinis | Virimui | 15 min. | 2.0 g |

Pastabos

Pauzės: 42(15), 63(60), 73(30), 78(10), dribsniai tiesiai į salinimą (nepavirti). Mentalo ir misos pH nematuoti. Laimo cedros apie 22 g gaunasi nuo 4 nedidukų laimų.