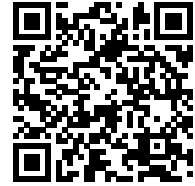


# Laimė 1.0

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)



2026-04-18

## 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.