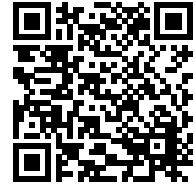


Laimė 1.0

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

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.