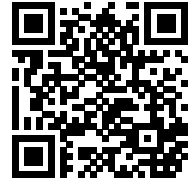


# Hefas

Kiekis: 66 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2017-06-01 15:47:16  
Receptas modifikuotas: 2017-10-23 11:08:39

OG: 1.048  
FG: 1.013  
ABV: 4.7 %  
IBU: 10  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Kvietinis salyklas	4.8	7.260	53.9
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.960	29.4
Avižiniai dribsniai	4.0	0.800	5.9
CaraPils salyklas	4.5	0.495	3.7
Gliukozė	0.0	0.450	3.3
BEST Melanoidin salyklas	70.6	0.330	2.5
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.165	1.2
		<u>13.460</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	-	Virimui (kartumui)	3.5	10.3	<u>83</u> 83	60

## Mielės

### Pavadinimas

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	20.0

## Pastabos

salinimas  
43C-10min  
50C-15min  
66C-45min  
72C-20min  
76->out

### fermentavimas

1para 18C  
2para 19C  
3para 19C  
4para 19C  
5para 21C  
6para 22C  
7para 24C  
8para 25C