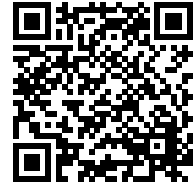


# Beveik Kišiniovas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: artuaras  
Receptas sukurtas: 2018-01-31 20:27:34  
Receptas modifikuotas: 2018-02-11 14:56:20

OG: 1.059  
FG: 1.016  
ABV: 5.6 %  
IBU: 19  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-07-29

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas  
Kvietinis salyklas (šviesus)  
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.3	2.400	44.4
4.3	2.400	44.4
3.0	0.600	11.1
	5.400	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (CZ)

### Forma

-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

4.0

### IBU

19.1

### Kiekis (g)

45  
45

### Laikas

60

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M21 Belgian Wit

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Apelsinų žievelė (karčioji)  
Kalendra

### Paskirtis

Virimui  
Virimui

### Laikas

15 min.  
15 min.

### Kiekis

15.0 g  
7.0 g

## Pastabos

Receptas paimtas is Sandalas "[Kišiniovas](#)". Pakeistos tik mielės. Salinta 90min prie 66C, tekinta su 76C.