

# Hefeweizen Classic (Aludarių taurė 2018)

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 54 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: GIN  
Receptas sukurtas: 2018-04-12 09:43:03  
Receptas modifikuotas: 2018-04-14 18:55:52

OG: 1.042  
FG: 1.010  
ABV: 4.1 %  
IBU: 9  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
BEST Munich salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.000	48.4
4.0	3.000	48.4
15.5	<u>0.200</u>	3.2
	6.200	

## Apyniai

### Pavadinimas

Mosaic

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

8.0

### IBU

9.1

### Kiekis (g)

10

10

### Laikas

60

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich Classic

### Kiekis (g)

15.0

## Pastabos

### Salinimas:

53°C - 10 min.

66°C - 50 min.

76°C -> out

### Virimas:

90 min

Mielės užduotos 2018-04-14, 18:50 @18C