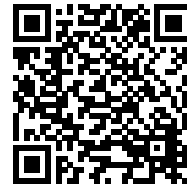


# Bandomasis Blanc

Kiekis: 42 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: EGO  
Receptas sukurtas: 2019-11-07 10:29:49  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.054  
FG: 1.015  
ABV: 5.1 %  
IBU: 11  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.20 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas.  
BEST Kvietinis salyklas  
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	6.000	57.7
4.8	4.000	38.5
3.0	0.400	3.8
	<u>10.400</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Hallertauer Hersbrucker

### Forma

-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

13.0  
3.5

### IBU

8.3  
2.8

### Kiekis (g)

12  
30  
42

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

24.0

## Priedai

### Pavadinimas

Apelsinų žievelė (karčioji)  
Apelsinų žievelė (saldžioji)  
Airiška kerpena  
Kalendra

### Paskirtis

Virimui  
Virimui  
Virimui  
Virimui

### Laikas

15 min.  
15 min.  
15 min.  
10 min.

### Kiekis

15.0 g  
15.0 g  
15.0 g  
4.0 g

## Pastabos

Salinimas :

55 - 15 min

68 - 45 min

70 - 15 min

72 - 15 min

Kalendros sėklas susmulkinau.

Fermentacija prie +19

Išpilstymas bus po 9 dienų.