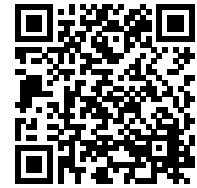


# Kviečiu starterį

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: gj-bi  
Receptas sukurtas: 2021-03-05 08:09:34  
Receptas modifikuotas: 2021-03-25 07:09:03

OG: 1.040  
FG: 1.009  
ABV: 4.1 %  
IBU: 17  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.800	34.0
BEST Kvietinis salyklas	4.8	1.750	33.0
BEST Heidelberg kvietinis salyklas	2.5	1.750	33.0
		<u>5.300</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fredos Taurieji naminiai	Spurgai	Virimui (kartumui)	2.0	16.8	<u>100</u>	60
					100	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
WLP300 Hefeweizen Ale	12.0

## Pastabos

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=LVIKYYX>

40...42 C->10 min  
50...52 C->10 min  
65...67 C->50 min  
70...72 C->20 min  
75 ir tekinam 78 C vandeniui.  
Virimas 70 min.  
Fermentacijos startas 17,5 C.  
Po 2-ų parų 19,5 C.