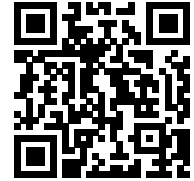


### 3. Baltas

Kiekis: 10 litrai  
Efektyvumas: 50 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: remmy  
Receptas sukurtas: 2021-03-13 15:55:54  
Receptas modifikuotas: 2021-03-15 20:59:30

OG: 1.043  
FG: 1.012  
ABV: 4.1 %  
IBU: 16  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-04

#### Fermentuojamos medžiagos

##### Pavadinimas

Castle malting .Pilsen 2RS  
Castle malting. WHEAT BLANC  
Avižiniai dribsniai  
Kvietiniai dribsniai  
Miežiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	1.250	47.2
5.0	1.000	37.7
4.0	0.160	6.0
3.0	0.120	4.5
3.0	0.120	4.5
	<u>2.650</u>	

#### Apyniai

##### Pavadinimas

Saaz (CZ)  
Saaz (CZ)

##### Forma

Granulės  
Granulės

##### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

##### AA (%)

4.5  
4.5

##### IBU

13.4  
2.4

##### Kiekis (g)

10  
5  
15

##### Laikas

60  
10

#### Mielės

##### Pavadinimas

Mangrove Jack's M21 Belgian Wit

##### Kiekis (g)

10.0

#### Priedai

##### Pavadinimas

Apelsinų žievelė (karčioji)  
Kalendra  
Ramunėlių žiedai  
Apelsinų žievelė

##### Paskirtis

Virimui  
Virimui  
Virimui  
Virimui

##### Laikas

5 min.  
5 min.  
5 min.  
5 min.

##### Kiekis

10.0 g  
1.0 g  
1.0 g  
1.0 g

#### Pastabos

naudoti 3 grūdų dribsniai.  
Crownfield 3 Grain flakes  
40 proc. avižų  
30 proc. miežių  
30 proc. kviečių