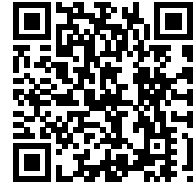


# Žiemkvietys blanche

Kiekis: 50 litrų  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: haris  
Receptas sukurtas: 2012-11-04 00:59:17  
Receptas modifikuotas: 2014-02-19 13:35:33

OG: 1.068  
FG: 1.011  
ABV: 7.5 %  
IBU: 17  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2023-03-28

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

vokiskas pilsnerio salyklas  
Kvietinis salyklas (šviesus)  
Kvietinis salyklas (tamsus)  
Miuncheno salyklas  
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.500	32.2
3.0	4.500	32.2
15.0	2.000	14.3
15.0	2.000	14.3
50.0	0.500	3.6
4.0	0.460	3.3
	<u>13.960</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh  
apelsinas be zieves  
kalendra  
nutarkuota apelsino zieve

Forma Paskirtis  
- -  
- -  
- -  
- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	16.1	80	70
1.0	0.0	2	10
1.0	0.4	30	10
1.0	0.0	<u>2</u>	0
		114	

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)  
24.0

## Pastabos

54C- 20 min  
66C-50 min- 1/3mentalo dekokcija  
72C-20 min  
tekinimas 80C vandeniū-misa 70C  
mieles sausos i neaeruota misa 19C, fernetacija kambaryje~19C  
Fermentavosi 20d 19C