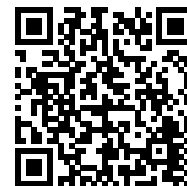


# Žiemkvietys WB06

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Weizenbock  
Aludaris: haris  
Receptas sukurtas: 2012-11-10 16:37:01  
Receptas modifikuotas: 2012-11-11 09:51:01

OG: 1.068  
FG: 1.022  
ABV: 6.1 %  
IBU: 16  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## 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          | 2.250        | 32.2       |
| 3.0          | 2.250        | 32.2       |
| 15.0         | 1.000        | 14.3       |
| 15.0         | 1.000        | 14.3       |
| 50.0         | 0.250        | 3.6        |
| 4.0          | 0.230        | 3.3        |
|              | <u>6.980</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

5.0

### IBU

15.6

### Kiekis (g)

40

### Laikas

60

40

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew WB-06

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

54C- 20 min

66C-50 min- 1/3mentalo dekokcija

72C-20 min

tekinimas 80C vandeni

mieles sausos i neaeruota misa 19C, fernetacija kambaryje~19C