

# Mėlynoji pilnatis

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: ginux  
Receptas sukurtas: 2012-11-24 18:21:12  
Receptas modifikuotas: 2013-04-28 16:50:29

OG: 1.049  
FG: 1.013  
ABV: 4.8 %  
IBU: 13  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	2.000	39.2
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	2.000	39.2
Kvietiniai dribsniai	1.0	1.000	19.6
CaraPils	5.0	0.100	2.0
		<u>5.100</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	-	5.1	13.4	25	60
Apelsino žievelė (karti)	-	-	0.0	0.0	40	15
Kalendros sėklos	-	-	0.0	0.0	<u>5</u>	15
					70	

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew WB-06						<b>Kiekis (g)</b> 12.0
---------------	--	--	--	--	--	---------------------------

## Pastabos

Protein Rest Add 8,51 l of water at 45,9 C 40,0 C 30 min  
Protein Rest Add 3,19 l of water at 83,4 C 50,0 C 45 min  
Saccharification Add 7,45 l of water at 94,8 C 65,6 C 60 min  
Mash Out Add 9,58 l of water at 98,0 C 75,6 C 10 min

Sparge Step: Fly sparge with 6,82 l water at 75,6 C