

# Ra kvietys

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 88 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-05-16 21:09:21  
Receptas modifikuotas: 2013-05-27 23:39:44

OG: 1.053  
FG: 1.010  
ABV: 5.7 %  
IBU: 18  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Kvietinis salyklas (šviesus)  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.300	76.2
3.0	0.700	23.2
800.6	<u>0.020</u>	0.7
	3.020	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hersbrucker (German)

Forma Paskirtis

- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	18.0	<u>30</u>	60
		30	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

RO/krano 95/05 +1g CaSO4 +1g CaCl2 /10L

Ca 55  
Mg 2  
SO4 61  
Na 3  
Cl 51  
HCO3 20  
RA -24

9L 54C > 52C 10min  
ant ugnies iki 68C  
68C > 60min  
ant ugnies iki 76C  
nutekinam pirmoką, pradedam jį virti, nutekinam antroką, pakartojam