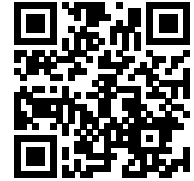


Ieva

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 66 %
Stilius: Witbier
Aludaris: Tomas Žeimys
Receptas sukurtas: 2013-05-26 20:36:58
Receptas modifikuotas: 2016-01-08 15:42:02

OG: 1.049
FG: 1.008
ABV: 5.3 %
IBU: 19
EBC: 8
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Maltosos salyklas | 3.0 | 2.800 | 47.5 |
| Kvietinis salyklas (šviesus) | 3.0 | 1.800 | 30.5 |
| Kvietiniai dribsniai | 3.0 | 1.000 | 16.9 |
| CaraHell | 25.0 | 0.300 | 5.1 |
| | | <u>5.900</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|------|-------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Saaz | - | Virimui (kartumui) | 4.0 | 19.4 | <u>50</u> | 60 |
| | | | | | 50 | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Brewferm Blanche | 12.0 |

Priedai

Pavadinimas

| | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|-----------------------------|-----------|---------|--------|
| Apelsinų žievelė (karčioji) | Virimui | 15 min. | 20.0 g |
| Kalendra | Virimui | 15 min. | 5.0 g |

Pastabos

50C -- 20 min
66C -- 80 min