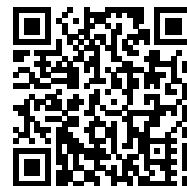


# Paulaner Hefe-Weizen - Clone

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2013-12-20 12:38:45  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.052  
FG: 1.010  
ABV: 5.5 %  
IBU: 17  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)  
Vokiškas Pilsner

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.940	67.8
3.0	0.920	32.2
	<hr/>	
	2.860	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hersbrucker (German)

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

4.0

### IBU

17.4

### Kiekis (g)

20

### Laikas

60

---

20

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

Papildomai 5g - airiškos kerpenos (15min)

### Salinimas:

55C - 30 min  
67C - 45 min  
72C - 15 min

### Tekinimas:

77C

Pirma fermentacija 1 sav. prie 20C

Antra fermentacija 7-10 d.

Karbonizacija 1 sav.

Brandinimas ne mažiau 2 sav.

### Sudėtis:

4,0 kg Kvietinis salyklas  
1,9 kg Pilsnerio salyklas  
34 g apyniai Hallertau Hersbrucker alfa 4% - 60 min  
Mielės Wyeast 3638 arba White labs WLP380 (starteris 1,5 l)  
Karbonizacija vienam litrui 11g "pirminės misos?"

### Virimas 90min

OG = 1.053  
FG = 1.010  
IBU = 18  
ABV = 5.6%

### Pastaba:

Turėtų būti ABV 5.5% ir EBC 7 nors kiekvienas šaltinis pateikia skirtingus duomenis, receptą galima koreguoti ;)

Final gravity: 1.011-1.012  
SRM 4-5  
Original gravity: 1.053-1.054  
IBU 10  
5.4% alcohol by volume