

# Kvietinis mažas

Kiekis: 4 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: GiN  
Receptas sukurtas: 2014-01-14 16:46:48  
Receptas modifikuotas: 2014-01-26 19:49:54

OG: 1.046  
FG: 1.011  
ABV: 4.5 %  
IBU: 7  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.15 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-25

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salyklas  
BEST Kvietinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	0.450	50.0
4.0	0.450	50.0
	<hr/> 0.900	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

5.0

### IBU

6.9

### Kiekis (g)

---

2

### Laikas

60

2

## Mielės

### Pavadinimas

Švyturio BALTO

### Kiekis (g)

100.0

## Pastabos

Salinimas:

45°C - 10 min.

50°C - 10 min.

67°C - 30 min.

71°C - 20 min.

76°C -> out

Apelsinų žievelių - 5 g virimo metu (30 min.).

Šiuo alum noriu pasibandyti BEST kvietinį salyklą ir patikrinti, ar dar gyvos BALTO mielės. Jei viskas pavyks, kaip planuota, kartosiu didesnį kiekį.