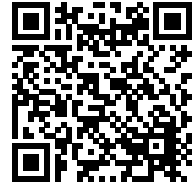


# Valentinas

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: Burbulas  
Receptas sukurtas: 2014-01-30 17:52:35  
Receptas modifikuotas: 2014-02-02 10:08:00

OG: 1.054  
FG: 1.008  
ABV: 6.1 %  
IBU: 13  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
Avižiniai dribsniai  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“  
CaraAmber

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.500	41.7
4.0	2.500	41.7
4.0	0.400	6.7
6.0	0.300	5.0
60.0	0.300	5.0
	<u>6.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (Czech)  
Apelsinų žievelės  
Kalendra traiškyta  
Ramunėlės

**Forma**  
Granulės

**Paskirtis**  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	12.8	30	60
0.0	0.0	60	10
0.0	0.0	10	10
1.0	0.3	10	10
		<u>110</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

MauriBrew Weiss  
Safbrew WB-06

**Kiekis (g)**  
12.0  
12.0

## Pastabos

Vanduo <http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=0LX7KML>  
3g CaSO4; 4g vitaminas C.

55C - mash in ir 15 min  
66C - 100 min  
77C - 20 min