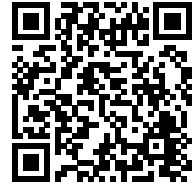


# Valentinas

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)



2023-09-30

## 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 (%)

4.0  
0.0  
0.0  
1.0

### IBU

12.8  
0.0  
0.0  
0.3

### Kiekis (g)

30  
60  
10  
10  
110

### Laikas

60  
10  
10  
10

## 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