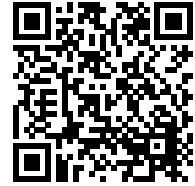


# Vuožielis

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Weizenbock  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-02-09 16:48:10  
Receptas modifikuotas: 2014-05-02 23:33:57

OG: 1.071  
FG: 1.018  
ABV: 7.0 %  
IBU: 28  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas  
BEST Munich Dark salyklas  
BEST Spelta salyklas  
BEST Melanoidin salyklas  
CaraMunich

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0          | 3.280        | 48.4       |
| 25.0         | 2.640        | 38.9       |
| 4.0          | 0.600        | 8.8        |
| 60.0         | 0.160        | 2.4        |
| 40.0         | 0.100        | 1.5        |
|              | <u>6.780</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Northern Brewer (German)  
Hallertauer Tradition (German)

### Forma

Granulės  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)

### AA (%)

8.8  
5.0

### IBU

12.6  
15.3

### Kiekis (g)

13  
32  
45

### Laikas

60  
60

## Mielės

### Pavadinimas

3068 šlapios

### Kiekis (g)

380.0

## Pastabos

Vanduo čiaupo + 3 g CaCl<sub>2</sub>, 18/15 vanduo, 62/50 f.r.  
salinimas 60 min 65C,

1/3 mentalo dekokcija, keliam iki 72C 30 min,  
keliam iki 77C - tekinam.

Mielės suleidžiamos prie 16C, fermentavimas 18C, kad išlaikyt balansą tarp gvazdikėlių ir bananų:)