

# Kvietinuks

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: Burbulas  
Receptas sukurtas: 2014-02-14 19:27:50  
Receptas modifikuotas: 2014-03-27 14:52:18

OG: 1.054  
FG: 1.011  
ABV: 5.7 %  
IBU: 13  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

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

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.500	42.8
4.0	2.500	42.8
3.0	0.400	6.8
6.0	0.240	4.1
60.0	0.200	3.4
	<hr/>	
	5.840	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (Czech)  
Kalendra traiškyta  
Apelsinų žievelės  
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

10

60

10

---

110

### Laikas

60

10

10

10

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew WB-06

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Vanduo <http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=4S9XQTS>  
4g CaSO<sub>4</sub>; 4g vitaminas C.

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