

# Kviečiam II

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-04-11 11:37:20  
Receptas modifikuotas: 2014-06-29 21:16:14

OG: 1.047  
FG: 1.013  
ABV: 4.5 %  
IBU: 9  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.20 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2025-04-25

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas               | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------------------|--------------|-------------|------------|
| BEST Kvietinis salyklas   | 4.0          | 2.410       | 52.3       |
| Čekiškas Pilsen salyklas  | 4.0          | 1.440       | 31.2       |
| BEST Spelta salyklas      | 4.0          | 0.400       | 8.7        |
| BEST Munich Dark salyklas | 25.0         | 0.360       | 7.8        |
|                           |              | <hr/>       |            |
|                           |              | 4.610       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas                | Forma   | Paskirtis          | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------------|---------|--------------------|--------|-----|------------|--------|
| Styrian Golding (Slovenia) | Spurgai | Virimui (kartumui) | 3.0    | 9.3 | <hr/> 32   | 60     |
|                            |         |                    |        |     | 32         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                  | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| 3864-PC Canadian/Belgian Ale | 200.0      |

## Pastabos

Chemija - Ca 102, Mg 17, Na 10, Cl 48, SO4 70. RA 106

Vanduo čiaupo + 2 g CaCl + 3 g gipso. Dar 5 ml 85% fosforo r. salinimui (15 ltr.) ir 4 ml tekinimui (18 ltr.).

Salinimas 10 min 50C, 20 min 64C, keliam iki 74C 30 min, keliam iki 77C ir tekinam pamažu. Gaunam 27 ltr.

Vėsinam iki 20C, užduodam mieles, fermentacija 20C. Baigiantis aktyviai fermentacijai arba FG esant apie 1.020, keliam iki 24-25C ir tokioj baigiam.