

# Bockelis kvietinio

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Weizenbock  
Aludaris: Žaldokas  
Receptas sukurtas: 2011-08-29 15:57:07  
Receptas modifikuotas: 2011-08-29 17:08:54

OG: 1.073  
FG: 1.018  
ABV: 7.2 %  
IBU: 20  
EBC: 24  
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)  
Bazinis salyklas  
Miuncheno salyklas  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.500	42.7
3.0	3.000	36.6
15.0	1.000	12.2
135.1	0.700	8.5
	8.200	

## Apyniai

### Pavadinimas

Chinook

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

13.6

### IBU

19.6

### Kiekis (g)

20

### Laikas

60

20

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew WB-06

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

### Salinimas:

1 katilas | 2 katilas

45C - 30min |  
1/3 mentalo į 2 |  
katilą |

| Kaitinimas iki 63C  
| 63C - 30min  
| 63C -> 70C  
| 70C - 15min  
| Užvirinu, keliu atgal į 1kat.

Abiejų dalių su- |  
maišymas. Temp |  
55C - 15min |  
55C -> 65C |  
65C - 30min |  
1/3 mentalo į 2kat. |

| 65C -> 73C - 15min  
| Užvirinu, keliu atgal į 1kat.

Abiejų dalių su- |  
maišymas. Temp |  
75C - 15min |