

# Kviečiam III

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Weizen/Weissbier  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-07-12 17:45:19  
Receptas modifikuotas: 2014-11-29 23:41:33

OG: 1.046  
FG: 1.012  
ABV: 4.4 %  
IBU: 14  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-09-25

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
BEST Spelta salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.000	49.1
4.0	1.540	37.8
4.0	<u>0.530</u>	13.0
	4.070	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saphir (German)  
Saphir (German)

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

3.8  
3.8

### IBU

14.3  
0.0

### Kiekis (g)

30  
30  
60

### Laikas

60  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 3638: Bavarian Wheat

### Kiekis (g)

100.0

## Pastabos

Chemija - Ca 105, Mg 17, Na 10, Cl 51, SO4 75. RA 102

Vanduo čiaupo + 3 g CaCl + 2 g gipso. Dar 5.4 ml 85% fosforo r. salinimui (15 ltr.) ir 4.4 ml tekinimui (18 ltr.).

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

Vėsinam iki 23C, užduodam mieles, fermentacija 18C. Baigiantis aktyviai fermentacijai arba FG esant apie 1.020, keliam iki 23-24C ir tokioj baigiam.