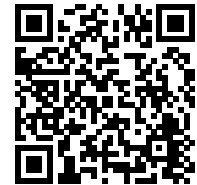


# Let's cook, Mr. White

Kiekis: 40 litrų  
Efektyvumas: 63 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: domaso  
Receptas sukurtas: 2015-10-29 00:25:24  
Receptas modifikuotas: 2020-04-08 00:29:40

OG: 1.052  
FG: 1.015  
ABV: 4.9 %  
IBU: 15  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2026-02-25

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Pilsner salyklos  
Kvietinis salyklos

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 3.0          | 6.000       | 57.1       |
| 3.2          | 4.500       | 42.9       |
|              | 10.500      |            |

## Apyniai

| Pavadinimas               | Forma    | Paskirtis          |
|---------------------------|----------|--------------------|
| Spalt                     | Granulės | Virimui (kartumui) |
| Kalendra (grūsta)         | -        | Aromatui (virimui) |
| Karčiųjų apelsinų žievelė | -        | Aromatui (virimui) |

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 4.6    | 14.9 | 50         | 60     |
| 0.0    | 0.0  | 40         | 10     |
| 0.0    | 0.0  | 80         | 2      |
|        |      | 170        |        |

## Mielės

**Pavadinimas**  
Brewferm Blanche

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

Salyklą užpilti 28 litrais 77°C vandens.

Salinimas - apie 66°C, ~80 min.

Mentalo pH taikyti 5.2~5.4 (koreguoti su Fosforo rūgštimi)

Virimas - 70 min.

Aušinti iki 35°C, supilti mieles, fermentacija kuo karsčiau (30-35°C).