

# W

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: axl  
Receptas sukurtas: 2016-01-27 08:48:48  
Receptas modifikuotas: 2016-02-27 15:32:06

OG: 1.053  
FG: 1.007  
ABV: 5.9 %  
IBU: 10  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.19 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas	3.3	2.200	40.7
Kvietiniai dribsniai	3.0	2.000	37.0
BEST Kvietinis salyklas	4.0	0.500	9.3
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	7.4
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.300	5.6
		<u>5.400</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)	5.8	4.5	10	30
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)	5.8	3.5	10	20
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)	5.8	2.1	<u>10</u>	10
					30	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew WB-06	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Apelsinų žievelė (karčioji)	Virimui	10 min.	20.0 g
Kalendra	Virimui	10 min.	5.0 g

## Pastabos

Vandens chemija <http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=J0DWPOW>

Į misą 4g Kalcio sulfato (gipso)

Vietoj fosforo rūgštės naudoju rūgštini salyklą.

Kvietiniai ir avižiniai dribsniai iš parduotuvės.

65 -> 70min

70 -> 20min

77->10 min ir out

Virimas 100min