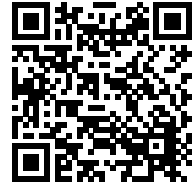


# Witbier #12

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: IgnasV  
Receptas sukurtas: 2016-03-03 21:44:30  
Receptas modifikuotas: 2016-03-11 12:42:24

OG: 1.051  
FG: 1.013  
ABV: 4.9 %  
IBU: 7  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.14 (kartumo nėra, dominuoja salykla)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salykla	6.0	2.200	45.4
Kvietiniai dribsniai	3.0	2.000	41.2
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	10.3
Miuncheno salykla	15.0	0.150	3.1
		<u>4.850</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertauer Hersbrucker	-	-	2.1	7.2	<u>30</u>	60
					30	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 3942: Belgian Wheat	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Apelsinų žievelė (saldžioji)	-	5 min.	43.0 g
Kalendra	-	5 min.	11.0 g
Ramunėlių žiedai	-	5 min.	1.0 g

## Pastabos

15min - 50C  
90min - 68C  
Pakelta iki 76C ir ištekinta

Mielių starteris 2l OG 1.041