

# Pusparšis

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Dunkles Weissbier  
Aludaris: Zaišys  
Receptas sukurtas: 2016-04-20 12:58:05  
Receptas modifikuotas: 2016-05-05 17:01:48

OG: 1.054  
FG: 1.015  
ABV: 5.1 %  
IBU: 24  
EBC: 58  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kvietinis slykklas (šviesus)	4.3	1.730	35.1
Kvietinis slykklas (šviesus, naminis, namuose maltas)	4.3	1.500	30.4
Čekiškąs bazinis slykklas (Medėja)	3.3	0.900	18.3
BEST Red X slykklas	30.0	0.300	6.1
BEST Special X slykklas	351.8	0.300	6.1
BEST Black slykklas	1155.4	0.200	4.1
		<u>4.930</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	11.0	12.9	10	45
Kanapių sėklos	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	20	30
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	11.0	8.4	12	15
El Dorado	-	Aromatui (virimui)	14.0	3.1	<u>10</u>	5
					52	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
MauriBrew Weiss	12.0

## Pastabos

Eksperimentas, skirtas išbaigti kai kurių slykklų likučiams.