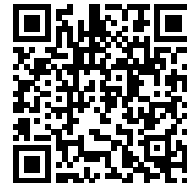


# Kregždžių Hefe-weizen

Kiekis: 17 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: D-11  
Receptas sukurtas: 2016-04-24 00:45:14  
Receptas modifikuotas: 2016-07-30 00:46:03

OG: 1.129  
FG: 1.034  
ABV: 12.5 %  
IBU: 6  
EBC: 26  
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas  
BEST Munich salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
BEST Munich salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.500	25.0
15.5	2.500	25.0
4.0	2.500	25.0
15.5	2.500	25.0
	<u>10.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Perle (DE)  
Perle (DE)

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

3.9  
0.0

### IBU

6.0  
0.0

### Kiekis (g)

20  
5  
25

### Laikas

60  
5

## Mielės

### Pavadinimas

M20 Bavarian Wheat

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

43C -15 min  
3 L 100C vandens  
53C -10 min,  
1/3 dekokcija (virinimas 10 min)  
64C- 45 min  
72 C - 5min  
78C -10 min, tekinimas (fly)  
Virimas 90 min