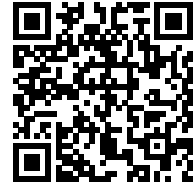


# Vasaros kvaitulys II

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: privileged  
Receptas sukurtas: 2016-08-18 19:18:52  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.058  
FG: 1.015  
ABV: 5.7 %  
IBU: 12  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas  
BEST Pilsen salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
BEST Caramel Pils salyklas  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“00

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.8	2.600	48.1
4.0	2.000	37.0
3.0	0.500	9.3
5.0	0.200	3.7
3.3	0.100	1.9
	<u>5.400</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Sladek - Virimui (kartumui)  
Willamette - Aromatui (virimui)  
Willamette - Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.0	9.0	12	60
5.0	2.5	6	30
5.0	0.6	<u>6</u>	5
		24	

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

Kiekis (g)  
12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Kalendra  
Vanilė  
Ramunėlių žiedai

### Paskirtis

-  
-  
-

### Laikas

5 min.  
5 min.  
5 min.

### Kiekis

5.0 g  
1.0 g  
1.0 g

## Pastabos

Nuo pirmo varianto pasikeitė apyniai, ir dasidėjo priedų.  
vanilės ankštis, pusė jos virimui 5 min. kita pusė susmulkinta ir užpilta viskiu, bus supilta per antrine fermentaciją,  
o ramunėlių tai paprastas vienas pokelis arbatos.

Salinam 66- 60min  
76-15min  
tekinam