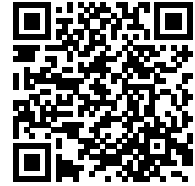


Vasaros kvaitulys II

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	6	5
		<u>24</u>	

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