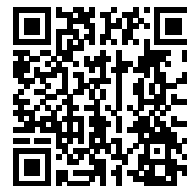


# Kronen Blanc Ligonių 05.05

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 52 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: argentas  
Receptas sukurtas: 2017-02-05 14:58:18  
Receptas modifikuotas: 2017-05-11 20:14:52

OG: 1.059  
FG: 1.017  
ABV: 5.6 %  
IBU: 14  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-14

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis tamsus salyklas  
BEST Pilsen salyklas  
Cukrus

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
18.0	4.000	48.1
4.0	4.000	48.1
0.0	0.310	3.7
	8.310	

## Apyniai

### Pavadinimas

Willamette  
Sladek  
Sladek  
Willamette  
Sladek  
Willamette

### Forma

Granulės  
Spurgai  
Spurgai  
Granulės  
Spurgai  
Granulės

### Paskirtis

-  
-  
-  
-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	3.1	6	60
6.7	3.0	5	60
6.7	2.7	5	45
5.0	2.3	6	30
6.7	2.3	5	30
5.0	1.1	6	10
		33	

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)  
12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Apelsinų žievelė  
Apelsinų žievelė  
Apelsinų žievelė  
Kardamonas  
Kalendra

### Paskirtis

Virimui  
Virimui  
Virimui  
Virimui  
Virimui

### Laikas

10 min.  
15 min.  
20 min.  
5 min.  
5 min.

### Kiekis

20.0 g  
13.0 g  
10.0 g  
1.0 g  
1.0 g

## Pastabos

20 min 10 g apelsinų žievelė, 15 min apelsinų žievelės 13 g, 10 min apelsinų žievelės 20 g

5 min 1g Traiškyto kardomono, 1g kaliandros traiškytos.

Kardamonas ir kalendra prieš traiškant truputį pakepinti keptuvėje, kad labiau atskleistų savo aromatą.