

Beveik Kišiniovas

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Witbier
Aludaris: artuaras
Receptas sukurtas: 2018-01-31 20:27:34
Receptas modifikuotas: 2018-02-11 14:56:20

OG: 1.059
FG: 1.016
ABV: 5.6 %
IBU: 0
EBC: 8
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Pilsnerio salyklas | 3.3 | 2.400 | 44.4 |
| Kvietinis salyklas (šviesus) | 4.3 | 2.400 | 44.4 |
| Kvietiniai dribsniai | 3.0 | 0.600 | 11.1 |
| | | 5.400 | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|---------------------------------|------------|
| Mangrove Jack's M21 Belgian Wit | 12.0 |

Priedai

Pavadinimas

| | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|-----------------------------|-----------|---------|--------|
| Apelsinų žievelė (karčioji) | Virimui | 15 min. | 15.0 g |
| Kalendra | Virimui | 15 min. | 7.0 g |

Pastabos

Receptas paimtas is Sandalas "[Kišiniovas](#)". Pakeistos tik mieles. Salinta 90min prie 66C, tekinta su 76C.