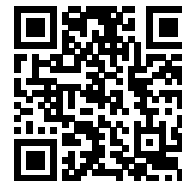


# Pievue

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2018-05-12 16:23:41  
Receptas modifikuotas: 2021-01-25 11:15:30

OG: 1.054  
FG: 1.015  
ABV: 5.1 %  
IBU: 13  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)  
Pils salyklas  
Avižiniai dribsniai  
Miežiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.3	2.400	40.0
3.3	2.400	40.0
4.0	0.600	10.0
3.0	0.600	10.0
	<u>6.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertauer Hersbrucker  
Citra

### Forma

-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

3.5  
12.0

### IBU

5.8  
7.3

### Kiekis (g)

18  
18  
36

### Laikas

60  
10

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

14.0

## Priedai

### Pavadinimas

Kalendra  
Citrinos ir/arba apelsino cedra

### Paskirtis

Virimui  
Virimui

### Laikas

15 min.  
15 min.

### Kiekis

18.0 g  
12.0 g

## Pastabos

Hoegaarden klonas

25 l vandens

42° - 10 min

52° - 5 min

62° - 30 min

72° - 30 min

78° - 5 min (aparatu 30 min, kad tekinimo laiką kompensuoti)

Tekinti 10 l vandens

100 - 90 min

Verdant:

60 - Hellertau

15 - Cedra ir kalendra

10 - Citra