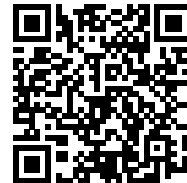


# Puckiss Bière blanche

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: Puckiss Craft Brewery  
Receptas sukurtas: 2019-03-07 15:58:11  
Receptas modifikuotas: 2019-03-17 16:22:08

OG: 1.058  
FG: 1.022  
ABV: 4.7 %  
IBU: 14  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Kvietiniai dribsniai (nesalinti iš Maximos)  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.000	50.8
3.0	2.400	40.7
4.0	0.500	8.5
	5.900	

## Apyniai

### Pavadinimas

Marynka  
Spalt Select (DE)

### Forma Paskirtis

Granulės -  
Granulės -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
8.0	9.9	10	60
4.6	4.2	15	15
		25	

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M21 Belgian Wit

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Kalendra  
Apelsinų žievelė (karčioji)  
Ramunėlių žiedai (4 arbat. šaukšteliai)  
Mandarino žievelė (2-jų mandarinų)

### Paskirtis

Virimui  
Virimui  
Virimui  
Virimui

### Laikas

5 min.  
5 min.  
5 min.  
5 min.

### Kiekis

30.0 g  
30.0 g  
8.0 g  
5.0 g

## Pastabos

### Water

Mash: 24.2 L  
Sparge: 6 L  
Pre-boil: 25.5 L  
Final volume: 20.8 L

### Mashing:

40 °C - 20 min.  
50 °C - 20 min.  
65 °C - 50 min.  
72 °C - 20 min.  
78 °C - mash out

### Boiling:

75 min

### Fermenting:

19 C