

# Best brew repeticija

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: Zhiniukas  
Receptas sukurtas: 2021-03-12 11:55:52  
Receptas modifikuotas: 2021-03-14 22:31:09

OG: 1.082  
FG: 1.021  
ABV: 8.0 %  
IBU: 20  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Heidelberg Kvietinis salyklas	3.0	2.000	18.9
BEST Heidelberg Kvietinis salyklas	3.0	2.000	18.9
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.500	14.2
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.500	14.2
BEST Kvietinis salyklas	4.8	1.000	9.4
BEST Kvietinis salyklas	4.8	1.000	9.4
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.500	4.7
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.500	4.7
BEST Vienna salyklas	9.0	0.300	2.8
BEST Vienna salyklas	9.0	0.300	2.8
		<u>10.600</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertauer Hersbrucker	-	-	3.2	9.8	50	60
Hallertauer Hersbrucker	-	-	3.2	9.8	<u>50</u>	60
					100	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Blanche	12.0
Brewferm Blanche	12.0

## Pastabos

Idėjos iš čia

<https://www.homebrewersassociation.org/forum/index.php?topic=31132.0>

Pusė salykli užsalinta 62 laipsniuose 40 minučių. Tada pakelta temp iki 72 laipsnių 20 min. Atšaldyta. Supilta į likusį šaltą mentalą, kad būtų 42-45 laipsniai 40 minučių. Pakelta temp iki 50/65/72/78 laipsnių 10/40/10/10 minučių. Virimas 90 min. Fermentuota prie 17-18 laipsnių. Pusė su wb06, kita pusė su m20 mielėm.