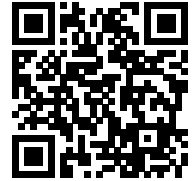


# Witautas

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 58 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: andrius.rk  
Receptas sukurtas: 2013-01-25 13:12:46  
Receptas modifikuotas: 2013-01-28 10:27:46

OG: 1.051  
FG: 1.014  
ABV: 4.9 %  
IBU: 19  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-06

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Vokiškas kvietinis salyklas (šviesus)  
Belgiškas pilsnerio salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
Vienos salyklas  
Medus

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.000	49.2
3.0	1.500	24.6
3.0	1.000	16.4
7.0	0.500	8.2
2.0	0.100	1.6
	<u>6.100</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh  
Hallertau Mittelfruh

### Forma

-  
-

### Paskirtis

-  
-

### AA (%)

5.0  
5.0

### IBU

15.6  
3.8

### Kiekis (g)

30  
20  
50

### Laikas

60  
10

## Mielės

### Pavadinimas

MauriBrew Weiss

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

12L 73C -> 66C salinimas 1h, nutekinti. viso 6L misos  
+6L 95C -> 72C pauzė 30min  
+10L 85C -> 78C pauzė 15min, nutekinti. viso 22L misos  
10min iki virimo pabaigos 5g kalendros, 7g šviežio apelsino žievės, 3g kmynų