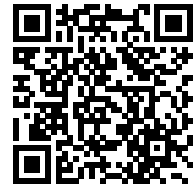


# kekšių sodas: pirmas kartas

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2013-02-11 10:01:55  
Receptas modifikuotas: 2013-03-22 13:29:39

OG: 1.053  
FG: 1.015  
ABV: 5.0 %  
IBU: 15  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (iš ūkininkų turgaus)  
Kvietinis salyklas (šviesus)  
Gliukozė  
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.000	88.0
3.0	0.300	8.8
0.0	0.100	2.9
1200.9	0.010	0.3
	<u>3.410</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Saaz (Czech)  
traiškytos kalendrų sėklos

### Forma

-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
9.2	13.8	10	60
2.5	0.9	5	15
1.0	0.2	8	5
		<u>23</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

8.0

## Pastabos

RO/krano 90/10. +1gCaSO4 +1gCaCl +1gNaCl /10L

Ca: 59 ppm  
Mg: 4 ppm  
Na: 45 ppm  
SO4: 66 ppm  
Cl: 116 ppm  
HCO3: 39 ppm  
RA: -12

63C 40min (jodo testas dar juoduoja)  
68C 40min  
72C 15min  
keliam iki 78C  
tekinam.

taikau į HOE