

# Kvietinis 70.3% #4

Kiekis: 14 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2014-02-07 23:23:05  
Receptas modifikuotas: 2014-04-26 18:08:23

OG: 1.044  
FG: 1.008  
ABV: 4.7 %  
IBU: 15  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)  
Vienos salyklas  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.150	70.3
7.0	0.800	26.1
4.0	0.110	3.6
	3.060	

## Apyniai

### Pavadinimas

Simcoe Granulės Pirmam misos apyniavimui  
Simcoe Granulės Virimui (kartumui)  
Simcoe Granulės Virimui (kartumui)  
Simcoe Granulės Virimui (kartumui)  
Hersbrucker (German) Granulės Pirmam misos apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
11.1	2.6	1	90
11.1	2.1	1	50
11.1	1.8	1	32
11.1	3.4	2	30
4.1	5.5	10	20
		15	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)  
6.0

## Pastabos

### Salinimas:

45C - 3 min  
64C - 5 min  
66C - 60 min  
66-70 keliant temp. tekinimui - 30 min

### Tekinimas:

85C