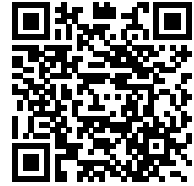


# Kvietinis 70.3% #4

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)



2026-04-19

## 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