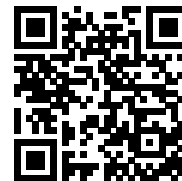


# Kviečiam

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-02-09 15:25:49  
Receptas modifikuotas: 2014-03-12 22:51:18

OG: 1.049  
FG: 1.012  
ABV: 4.9 %  
IBU: 9  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.18 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas  
Čekiškas Pilsen salyklas  
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.810	64.4
4.0	1.440	33.0
15.0	0.110	2.5
	<u>4.360</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertauer Tradition (German)

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

4.0

### IBU

8.9

### Kiekis (g)

21

### Laikas

60

21

## Mielės

### Pavadinimas

Weihenstephan 3068

### Kiekis (g)

200.0

## Pastabos

Chemija - Ca 102, Mg 9, Na 18, Cl 127, SO4 47. RA 17

Vanduo čiaupo/RO - 1/1 + 6 g CaCl + 2 g gipso + 1 g NaCl + 47 ml 10% fosforo r. salinimui (12 ltr.) ir 30 ml tekimui (18 ltr.).

Salinimas 20 min 42C, 60 min 64C, trečdalį išimam, darom 10 min dekokcija ir keliam iki 74C 10 min, keliam iki 77C ir tekiam pamažu.

Gaunam 24 ltr.

Vėsinam iki 14C, užduodam mieles, fermentacija 17C iki 10 d. Baigiantis aktyviai fermentacijai arba FG esant apie 1.020, keliam iki 22-23C ir tokioj baigiam.