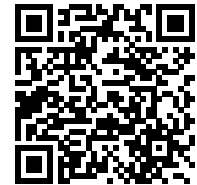


# # 5 abė v2 Kvietukas (AKA KRONENBURG)

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 61 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: Nemas  
Receptas sukurtas: 2014-12-04 15:19:27  
Receptas modifikuotas: 2015-09-22 15:43:22

OG: 1.057  
FG: 1.016  
ABV: 5.4 %  
IBU: 13  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-14

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vokiškas pilsner	3.0	3.000	48.1
Vokiškas kvietinis	3.0	3.000	48.1
Cukrus	0.0	0.240	3.8
		<u>6.240</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	Spurgai	-	4.0	2.1	5	60
Willamette	Granulės	-	5.0	3.6	6	60
Saaz (Czech)	Spurgai	-	4.0	1.9	5	45
Saaz (Czech)	Spurgai	-	4.0	1.6	5	30
Willamette	Granulės	-	5.0	2.7	6	30
Willamette	Granulės	-	5.0	1.3	<u>6</u>	10
					33	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Brewferm Blanche	12.0

## Pastabos

15min apelsinu zieveles 15g, 5 min apelsinu zieveles 15g

Dar vienas alus Abė v2 tešinyš. Dėkingas autoriui.

Cukrus karbonizacijai, pagal t.

Paskutiniame bandyme dadėta 5 min 1g Traiškyto kardomono, 1g kaliandros ( žalios).

Mielės stojo labai aukštai, 1.020 FG