

# Weihenstephan

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: julius47  
Receptas sukurtas: 2015-01-08 10:53:28  
Receptas modifikuotas: 2015-03-08 21:48:09

OG: 1.056  
FG: 1.014  
ABV: 5.4 %  
IBU: 11  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas  
BEST Pilsen salyklas  
BEST Vienna salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	64.5
4.0	1.900	30.6
6.0	0.300	4.8
	<u>6.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

3.0

### IBU

11.4

### Kiekis (g)

37

37

### Laikas

60

## Mielės

### Pavadinimas

Weihenstephan 3068

### Kiekis (g)

200.0

## Pastabos

Salinimas 15 min 44C, 60 min 64C, trečdalį išimam, darom 10 min dekokcija ir keliam iki 75C 10 min, keliam iki 78C ir teknam.  
Pagal Peckelio Kviečiam