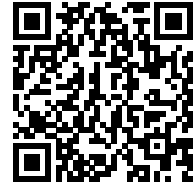


# Kregždžių Hefeweissbier

Kiekis: 10 litrų  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: D-11  
Receptas sukurtas: 2016-01-11 10:30:52  
Receptas modifikuotas: 2016-04-05 21:09:22

OG: 1.057  
FG: 1.015  
ABV: 5.5 %  
IBU: 29  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Munich salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
Aroma

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	1.500	49.2
4.0	1.500	49.2
150.2	0.050	1.6
	3.050	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Mittelfruh  
Hallertauer Tradition (German)

### Forma

Granulės  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

5.0  
4.5

### IBU

27.4  
1.8

### Kiekis (g)

22  
5  
27

### Laikas

60  
10

## Mielės

### Pavadinimas

M20 Bavarian Wheat

### Kiekis (g)

5.0

## Pastabos

52C -20 min  
62C- 40 min  
72 C - 10 min  
78C -10 min, tekinimas

Fermentavimas tris dienas prie 27C, penkias - 22C.