

# Baltasis Lokis

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: IgnasV  
Receptas sukurtas: 2016-03-17 18:49:03  
Receptas modifikuotas: 2016-03-18 17:24:00

OG: 1.048  
FG: 1.011  
ABV: 4.9 %  
IBU: 13  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)  
BEST Pale Ale salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.3	3.800	60.3
6.0	2.500	39.7
	<u>6.300</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertauer Hersbrucker  
Hallertauer Hersbrucker

### Forma Paskirtis

-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
2.4	9.3	40	70
2.4	3.5	<u>20</u>	30
		60	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safbrew WB-06  
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale

**Kiekis (g)**  
12.0  
12.0

## Pastabos

Vanduo 4 l/kg  
57C - 20min  
Dekokcija 1/3 - 10min  
66C - 70min  
Dekokcija 1/3 - 10min  
75C - 15 min  
Tekinti 78C

Mielės M27 antros kartos, per klaidą supyliau, galvojau, kad ten kvietinio mielės...  
Antoj dienoj galvoju dėti WB-06, įdomu kas gausis :)