

# #6 Apelsinas Baltas

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 50 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: Awtas  
Receptas sukurtas: 2019-02-12 18:37:39  
Receptas modifikuotas: 2019-08-01 16:28:33

OG: 1.032  
FG: 1.005  
ABV: 3.6 %  
IBU: 8  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2025-05-05

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas            | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------|--------------|-------------|------------|
| Pilsen Malt (Avangard) | 3.0          | 1.360       | 60.2       |
| Wheat Malt (Avangard)  | 4.0          | 0.900       | 39.8       |
|                        |              | 2.260       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|-----|------------|--------|
| Citra       | -     | -         | 12.0   | 7.7 | 5          | 15     |
| Citra       | -     | -         | 12.0   | 0.7 | 5          | 1      |
|             |       |           |        |     | 10         |        |

## Mielės

| Pavadinimas             | Kiekis (g) |
|-------------------------|------------|
| Fermentis Safbrew WB-06 | 6.0        |

## Priedai

| Pavadinimas                   | Paskirtis  | Laikas | Kiekis   |
|-------------------------------|------------|--------|----------|
| Whirlfloc Tabletės 1/4        | -          | -      | 0.3 g    |
| Koncentruotos Apelsinų Sultys | Buteliuose | -      | 250.0 ml |

## Pastabos

Gazavimui/pilstant naudot koncentruotas sultis. 120 gr cukraus tai bus 270 ml (~9 oz) sulciu koncentrato (jeigu 25 gr cukraus / 2 oz kiekio).  
Salint maise kokia valanda 62-67C  
Uzsaldinus apelsinu sultym, palaikius buteliuose tai alus rugstokas gavosi, visai smagiai geriasi kai karsta.  
Cukrus is apelsinu sulciu buvo mieliu suvalgytas uzgavimui, liko tik rugstis. Apelsinu aromato nesijaucia.