

# Vyšninis

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Vaisinis alus  
Aludaris: ddpkts  
Receptas sukurtas: 2016-07-04 17:51:47  
Receptas modifikuotas: 2016-07-10 13:55:54

OG: 1.061  
FG: 1.022  
ABV: 5.2 %  
IBU: 14  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-07-26

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Munich Dark salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
BEST Kvietinis tamsus salyklas  
Laktozė

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
25.0	3.000	55.6
4.0	1.000	18.5
18.0	1.000	18.5
1.0	0.400	7.4
	<u>5.400</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Fuggle (UK)  
Fuggle (UK)  
Fuggle (UK)

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

5.2  
5.2  
5.2

### IBU

6.2  
4.8  
3.1

### Kiekis (g)

10  
10  
10  
30

### Laikas

60  
30  
15

## Mielės

### Pavadinimas

MauriBrew Weiss

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

15 min.

### Kiekis

10.0 g

## Pastabos

2 kg vyšnių be kauliukų į 80 C aušinant ir savaitei pirminei fermentacijai, tada savaitei antrinei be vyšnių.

Originalus receptas: <http://www.aludariuklubas.lt/receptas/4378-vysnius>