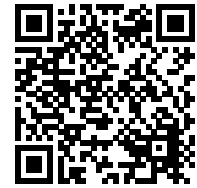


Švyturio Balto klonas

Kiekis: 17 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Weizen/Weissbier
Aludaris: PPJ
Receptas sukurtas: 2012-01-24 20:02:06
Receptas modifikuotas: 2012-02-07 16:14:32

OG: 1.053
FG: 1.013
ABV: 5.2 %
IBU: 14
EBC: 10
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-09-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus, vokiškas)
Vokiškas pilsnerio salyklas
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.000	48.8
3.0	1.700	41.5
25.0	<u>0.400</u>	9.8
	4.100	

Apyniai

Pavadinimas

Tettnanger (German)
Tettnanger (German)

Forma Paskirtis

-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.2	11.1	20	60
4.2	2.8	<u>10</u>	15
		30	

Mielės

Pavadinimas

Švyturinės balto ir Danstar Munich

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Sužadėtinės mėgstamiausias alus, aš taip pat vertinu kaip vieną geresnių lietuviško komercinio alaus pavyzdžių, tad nusprendžiau VAK vasario mėnesio susiejimui pabandyti virti būtent šio kloną.

Salyklų pasirinkimą įtakojo tikėjimas, kad originalas verdamas prisilaikant weizeno standarto. Cara salyklas skirtas lengvam patamsinimui, o ragaudamas priėjau išvados, kad naudojami tettnangeriai.

Mielės bandysiu prikultivuot nuo šviežiai pripilto butelio/ių iš gero alaus parduotuvės dugno, jei nepavyks naudosisi Danstaro Munich.

Virsiu po savaitės, laukiu nuomonių :)