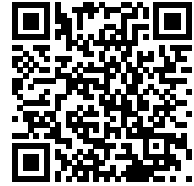


# Wheatwine

Kiekis: 17 litrų  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Dalius  
Receptas sukurtas: 2018-04-19 00:58:04  
Receptas modifikuotas: 2018-05-20 20:50:09

OG: 1.111  
FG: 1.030  
ABV: 10.6 %  
IBU: 42  
EBC: 24  
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Kvietinis salyklas	4.8	6.700	62.9
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.400	13.1
Golden Promise Pale Ale salyklas	5.0	1.400	13.1
Rice hulls	1.0	0.600	5.6
BEST Melanoidin salyklas	70.9	0.550	5.2
		<u>10.650</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	11.0	36.0	40	74
Citra	-	-	12.6	5.9	30	5
Nelson Sauvin	-	-	10.9	0.0	45	0
					<u>115</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 1318: London Ale III	800.0

## Pastabos

Pagal BJCP2015: 22D - Wheatwine.  
Ryžių lukštus perplaunam ir pamirkom šiltam vandeny pusvalandį prieš naudojimą.  
Dvigubas salinimas.  
40C - 20min.  
55C - 15min.  
63C - 40min.  
70C - 15min.  
77C - 15min.

Paskutiniai apyniai į hopstand 20 min.  
Mielės sudedamos ir pirmas kelias dienas fermentacija vyksta prie 16C, vėliau pakelsiu iki 19-20.