

# Chill out

Kiekis: 50 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: haris  
Receptas sukurtas: 2012-05-18 14:54:50  
Receptas modifikuotas: 2012-06-04 21:43:28

OG: 1.049  
FG: 1.011  
ABV: 4.9 %  
IBU: 17  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|                              | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)   | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|---------------|------------|
| Bazinis salyklas             | 3.0          | 5.500         | 42.3       |
| Kvietinis salyklas (šviesus) | 3.0          | 5.500         | 42.3       |
| kviečiai                     | 3.0          | 2.000         | 15.4       |
|                              |              | <u>13.000</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

|                                 | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Aramis (France)                 | -     | -         | 8.0    | 14.9 | 40         | 60     |
| Cascade (U.S.)                  | -     | -         | 5.0    | 2.5  | 30         | 10     |
| 3 apelsinai supjaustyti         | -     | -         | 0.0    | 0.0  | 2          | 10     |
| 3 apelsinų nutarkuotos žievelės | -     | -         | 1.0    | 0.0  | 2          | 1      |
| Cascade (U.S.)/pipirmetės       | -     | -         | 5.0    | 0.0  | 30         | 0      |
|                                 |       |           |        |      | <u>104</u> |        |

## Mielės

### Pavadinimas

|               | Kiekis (g) |
|---------------|------------|
| Safbrew WB-06 | 12.0       |

## Pastabos

dekokcija

20 min -65C

trečdali mentalo nuemiau, pakaitinau iki 76C -15 min, tada 15 min viriau. tada supyliau atgal į mentalą-71C- 20 min, 75C-40min

-tekinimas

sitos pauzės ne iš gudrumo tokios gaunasi, o jas lemia viryklės pajėgumas :)

24ltr karštos misos perleista per cascade, kiti 23Ltr misos perleista per pipirmetės

mieles išbarciau ant putų -20C

dar gavosi 6ltr antroko:-) 1042OG, dejau safile s-33, paziuresim kas gausis