

# 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)



2026-04-18

## 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 safole s-33, paziuresim kas gausis