

# Kronenbourg 1664 Blanc klonas

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: DedeDomas  
Receptas sukurtas: 2020-10-19 14:59:54  
Receptas modifikuotas: 2020-10-19 15:30:07

OG: 1.049  
FG: 1.014  
ABV: 4.6 %  
IBU: 27  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.500	50.0
BEST Kvietinis salyklas	4.8	2.000	40.0
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.300	6.0
Cukranendrių cukrus	3.0	0.200	4.0
		<u>5.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (CZ)	-	Virimui (kartumui)	4.0	20.3	50	60
Saaz (CZ)	-	Virimui (kartumui)	4.0	6.0	30	15
Amarillo	-	Aromatui (virimui)	9.5	0.4	10	1
Mosaic	-	Aromatui (virimui)	12.5	0.5	10	1
Amarillo	-	Sausam apyniavimui	9.5	0.0	10	0
Mosaic	-	Sausam apyniavimui	12.5	0.0	10	0
					<u>120</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Blanche	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Apelsinų žievelė	Virimui	15 min.	40.0 g
Citrinos žievelė	Virimui	15 min.	10.0 g
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	10.0 g
Kalendra	Virimui	15 min.	4.0 g
Abrikosai	Antrinei fermentacijai	-	800.0 g

## Pastabos

Salinimas:  
65 laipsniai - 80min  
72 laipsniai - 15min

- Naudoti šviežius abrikosus. Juos kaitinant padaryti iš jų tyrę ir tada užšaldyti. Užšaldytą tyrę sudėti 7iom dienom kaip paprastą sausą apyniavimą (siūlyčiau naudoti apynių maišelį mirkymui).
- Naudoti tik paviršutinę apelsinų ir citrinų žieveles. Vengti "baltos" žievės, nes ji karti.
- Naudoti cukranendrių cukrų - 15min virimo.