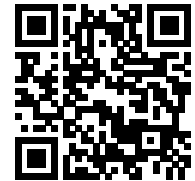


# Vyšniukas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Vaisinis alus  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2011-04-07 14:19:31  
Receptas modifikuotas: 2012-07-15 09:34:45

OG: 1.055  
FG: 1.014  
ABV: 5.4 %  
IBU: 37  
EBC: 37  
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2021-05-07

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.000	54.5
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	18.2
Kvietinis salyklas (tamsus)	15.0	1.000	18.2
Šviežios vyšnios	300.2	0.500	9.1
		<u>5.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.5	36.5	60	60
Šviežios vyšnios	-	-	0.0	0.0	<u>500</u>	0
					560	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
WYEST- 3522 - Belgian Ardennes	50.0

## Pastabos

Salinimas:  
55-50C - 20 min  
68-65C - 60 min  
Virti 60min

Vyšnių nevirti. Sudėti į misą, kai jos temperatūra , po ugnies išjungimo, bus apie 80C.

Atšaldžius, 10 dienų pirminės fermentacijos su visom vyšniom.10 dienų antrinės fermentacijos jau be vyšnių.

P.S. Vyšnios turi būti be kauliukų :-)

Receptas modifikuotas 15.07.2012 - prie sąlyklų pridėtos vyšnios, kad bent kiek atspindėti gaunamą spalvą, bei patikslinta salinimo procedūra.