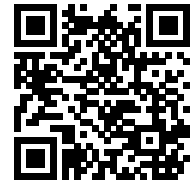


Vyšniukas

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)



2025-05-13

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 slyklų pridėtos vyšnios, kad bent kiek atspindėti gaunamą spalvą, bei patikslinta salinimo procedūra.