

# Orange Pastry

Kiekis: 27 litrai  
Efektyvumas: 87 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2025-12-03 12:00:01  
Receptas modifikuotas: 2025-12-13 16:13:43

OG: 1.042  
FG: 1.006  
ABV: 4.8 %  
IBU: 8  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.20 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-07-28

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                 | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-----------------------------|--------------|-------------|------------|
| Chateau Pilsen salyklas     | 3.3          | 1.500       | 35.7       |
| Simpsons kvietinis salyklas | 5.0          | 1.500       | 35.7       |
| TF Torrefied Wheat          | 5.2          | 1.000       | 23.8       |
| Cukrus (sirupe)             | 0.0          | 0.200       | 4.8        |
|                             |              | 4.200       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas          | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|----------|--------------------|--------|-----|------------|--------|
| Hallertau Mittelfruh | Granulės | Virimui (kartumui) | 3.5    | 8.5 | 25         | 45     |
|                      |          |                    |        |     | 25         |        |

## Mielės

| Pavadinimas    | Kiekis (g) |
|----------------|------------|
| Fermentis W-68 | 11.0       |

## Priedai

| Pavadinimas              | Paskirtis              | Laikas | Kiekis   |
|--------------------------|------------------------|--------|----------|
| Apelsinų sirupas         | Pirminei fermentacijai | 6 d.   | 200.0 ml |
| Cinamonas                | Pirminei fermentacijai | 3 d.   | 30.0 g   |
| Kinkanai                 | Pirminei fermentacijai | 3 d.   | 20.0 g   |
| Apelsinų žievelė         | Pirminei fermentacijai | 3 d.   | 20.0 g   |
| Kvapieji pipirai         | Pirminei fermentacijai | 3 d.   | 5.0 g    |
| Vanilė (alko ekstraktas) | Pirminei fermentacijai | 3 d.   | 4.0 g    |

## Pastabos

Greitas Kalėdoms  
Vanduo čiaupo, 16/22 salinimui/tekinimui.  
Salinimas - 45C 25 min. ( dėl 4-VG, 5.8 pH), keliam, sutvarkydami pH iki 5.4 (sklandžiai praeinam 7 minučių proteazės fazę tuo pačiu) iki 65,5C 40 min., dekokcija 20 min, salinimas 72C 20 min, tekinimas.  
Druskos 2/2/5 - gipsas/druska/ca chloridas, 4.21 ml f.r. iki 5.4 pH  
Analitė:  
117.8 17.0 27.1 112.6 55.8, ratio 0.5 very malty