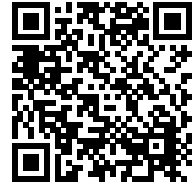


# vyšnaitės

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: privileged  
Receptas sukurtas: 2012-12-03 21:42:04  
Receptas modifikuotas: 2012-12-09 23:13:15

OG: 1.068  
FG: 1.018  
ABV: 6.5 %  
IBU: 35  
EBC: 44  
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas        | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas   | 3.0          | 5.000        | 71.4       |
| Miuncheno salyklas | 15.0         | 1.000        | 14.3       |
| vyšnios            | 300.2        | 0.500        | 7.1        |
| CaraCrystal        | 120.1        | 0.500        | 7.1        |
|                    |              | <u>7.000</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas           | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Bramling Cross (U.K.) | -     | -         | 15.0   | 29.4 | 20         | 60     |
| Citra                 | -     | -         | 15.0   | 5.3  | 10         | 10     |
|                       |       |           |        |      | <u>30</u>  |        |

## Mielės

| Pavadinimas     | Kiekis (g) |
|-----------------|------------|
| MauriBrew Weiss | 12.0       |

## Pastabos

Salinimas:  
58C - 30 min  
68C - 60 min  
vyšnias dėt planuoju prie 80temp. aušinant.  
del ydomumo alu padalinau po 11litru i viena sudejau vyšnias kita palikau be ju žiuresim skirtuma