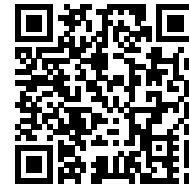


# Šiaurės miestelio pašvaistė

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: GIN  
Receptas sukurtas: 2012-12-23 13:10:30  
Receptas modifikuotas: 2013-01-02 21:17:24

OG: 1.050  
FG: 1.013  
ABV: 4.8 %  
IBU: 16  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Tarwebier apyniuotas salyklo ekstraktas (Brewferm)	15.0	1.500	60.0
Muntons beerkit enhancer (sausas ekstraktas+gliukozė)	2.0	1.000	40.0
		<u>2.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Karčiosios apelsinų žievelės	-	-	0.0	0.0	25	20
Apyniai ekstrakto, IBU sureguliuojimui	-	-	10.0	11.2	20	10
Kalendra (netraiškytos sėklos)	-	-	0.0	0.0	20	5
Cascade (U.S.)	-	-	7.0	4.7	<u>22</u>	5
					87	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Witbier mielės iš rinkinuko	12.0

## Pastabos

Kai pradėjau daryti alų ir kelis kartus padariau iš rinkinukų (angl. beerkit), nusprendžiau kažkiek daugiau įtakoti skonį ir rinkinukus pagerindavau apyniais bei prieskoniais. Nusprendžiau prisiminti senus laikus ir padariau tokį greitą kvietinį alų su prieskoniais.

Beerkit enhancer pusę kilogramo pavariau 20 min. 5l vandens, žievelės viriau 20 min., apynius ir kalendrą - 5 min. Tada ištirpdžiau rinkinuko ekstraktą supyliau viską į fermenterį ir papildžiau šaltu vandeniu. Mielės rehidravau 15 min.