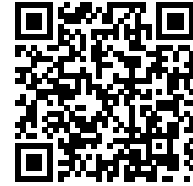


Šiaurės miestelio pašvaistė

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)



2023-02-01

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Tarwebier apyniuotas salyklo ekstraktas (Brewferm)
Muntons beerkit enhancer (sausas ekstraktas+gliukozė)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	1.500	60.0
2.0	1.000	40.0
	<u>2.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Karčiosios apelsinų žievelės -
Apyniai ekstrakto, IBU sureguliuojimui -
Kalendra (netraiškytos sėklos) -
Cascade (U.S.) -

Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
-	-	0.0	0.0	25	20
-	-	10.0	11.2	20	10
-	-	0.0	0.0	20	5
-	-	7.0	4.7	<u>22</u>	5
				87	

Mielės

Pavadinimas

Witbier mielės iš rinkinuko

Kiekis (g)
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.