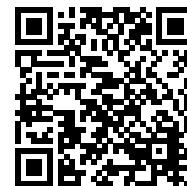


# Brukniakvietys

Kiekis: 8 litrai  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Vaisinis alus  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2011-07-11 09:53:57  
Receptas modifikuotas: 2011-08-13 19:23:34

OG: 1.060  
FG: 1.016  
ABV: 5.8 %  
IBU: 31  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-03-16

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Viking malt pilsnerio salyklas  
Brewferm ekstraktas (kvietinis)  
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	0.800	43.2
8.0	0.750	40.5
3.0	0.300	16.2
	<u>1.850</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (Czech)

Forma Paskirtis

- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
2.9	30.6	<u>40</u>	60
		40	

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew WB-06

Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

Salinimas paprastas

50°C - ~15min.

50°C --> 65°C

60-65°C - ~60min.

--> 80°C - ~10min.

Papildomai dėju:

karčiųjų apelsinų žievelės (Curacao)

12 g likus 20 min.

6 g likus 5 min.

kalendros 8 g likus 5 min.

Išjungus ugnį apie 600 g šaldytų bruknių (pakelis nuo salotų)

palaikiau apie 20 min, tada aušinau.

Špalva morkvinė, labiau rausva.

Šiaip mintis buvo avietinis Wittekerke kaip pagrindas, bet bruknės netgi geriau tinka.

Aliokas geriamas, nenuobodaus skonio, karsteri, rūgšteli, lengvas poskonis.

Vasarą pats tas.