

# witbier#1 original

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: Gytis  
Receptas sukurtas: 2014-03-22 16:12:33  
Receptas modifikuotas: 2014-03-22 16:12:40

OG: 1.048  
FG: 1.009  
ABV: 5.2 %  
IBU: 14  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2023-02-01

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)  
Pilsnerio salyklas  
Vienos salyklas  
Kvietiniai miltai  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.500	31.9
3.0	1.100	23.4
7.0	1.000	21.3
3.0	0.600	12.8
4.0	0.500	10.6
	<u>4.700</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Spalt Select (German)  
Hersbrucker (German)  
Kalendra  
Curacao

### Forma

-  
-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-  
-

### AA (%)

6.6  
3.4  
0.0  
0.5

### IBU

6.3  
7.3  
0.0  
0.3

### Kiekis (g)

9  
20  
5  
18  
52

### Laikas

60  
60  
10  
10

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Vanduo: 18 litrų salinimui + 15 litrų tekimimui.  
(Mentalo pH korekcija iki 5,40-5,50.)

Salinimas:

62C -- 15 min  
66C -- 30 min  
72C -- 15 min  
84C -->76C

Atšaldyti iki 18C, įvesti mieles.

Rekomenduojama fermentacijos temperatūra 18C.

Fermentacija 12 dienų, antrinė nebūtina, bet galima daryti po 1 savaitės pirminėje.

Karbonizacija: 23 litrams 168 gr. gliukozės, 2,7 vol, (alus - 18,5C).