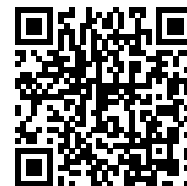


# Bergschlösschen WIT - Nr.3

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: GIN  
Receptas sukurtas: 2014-06-23 10:12:04  
Receptas modifikuotas: 2014-07-02 18:56:00

OG: 1.042  
FG: 1.011  
ABV: 4.0 %  
IBU: 9  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.20 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Heidelberg salyklas	2.0	1.850	39.4
BEST Kvietinis tamsus salyklas	18.0	1.200	25.6
Kvietiniai dribsniai (Maximiniai)	3.0	1.200	25.6
Avižiniai dribsniai	4.0	0.300	6.4
Gliukozė užgazavimui	0.0	0.140	3.0
		<u>4.690</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	4.6	6.8	12	60
Apelsinų žievelės (saldžiosios)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	15	20
Apelsinų žievelės (karčiosios)	-	Aromatui (virimui)	2.0	1.3	10	20
Kalendra (grūsta į virimo pabaigą)	-	Aromatui (virimui)	2.0	0.4	10	5
					<u>47</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Kalnapilis WHITE (antros kartos)	300.0

## Pastabos

Salinimas:  
67°C - 80 min.  
76°C -> out

Kalendrą sugrūdau grūstuvėje, dėją į auštančią misą 5 min.

Dribsnius sudėją į verdantį vandenį ir viriau 50 min. (tiek daug nereikia, užtenka 20-30 min.)

**Bergschlösschen** - senasis Kalnapilio daryklos pavadinimas. Ištrauka iš daryklos istorijos:

Buvo pastatytas trijų aukštų mūrinis namas ir dvi medinės ledainės. Daryklos pavadinimą sudarė du vokiški žodžiai: „berg“ – kalnas ir „schlösschen“ – pilis. Kaip rašė savo atsiminimuose Juozas Jurkevičius, toje vietoje, kur buvo pradėta statyba, stovėjo nemažas kalnas su tuščiu lauku. Netoliese stovėjo tik vienas namas. Tikriausiai naujai iškilęs pastatas kažkuo priminė pilį ant kalno.