

Mandriaus kvietinis

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 66 %
Stilius: Witbier
Aludaris: argentas
Receptas sukurtas: 2015-07-05 15:31:37
Receptas modifikuotas: 2015-09-20 17:24:08

OG: 1.050
FG: 1.013
ABV: 5.0 %
IBU: 14
EBC: 7
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-04-26

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Kvietiniai dribsniai
Kvietinis salyklas (šviesus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.000	51.7
3.0	2.400	41.4
3.0	<u>0.400</u>	6.9
	5.800	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (Czech)
Apelsinų žievelės
Kalendra

Forma

Spurgai
Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

3.8
0.0
1.0

IBU

14.0
0.0
0.2

Kiekis (g)

36
24
6
66

Laikas

60
10
10

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Alus buvo verdamas prieš einant į A.Mamontovo koncertą, todėl ir pavadinimas toks.

Dribsniai - kviečių kruopos iš Iki

Kruopas užkaisti iki 70-72C, įmesti kelias saujas traiškyto salyklo, pamaišant palaikyti 20min, po to pavirti 15min.

Ataušinti iki 65C ir sudėti į salinimo pradžia.

65C - 30min

67C - 30min

72C - 15min

76C - 15min