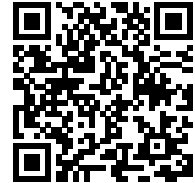


# Mandriaus kvietinis

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)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|                              | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas         | 4.0          | 3.000        | 51.7       |
| Kvietiniai dribsniai         | 3.0          | 2.400        | 41.4       |
| Kvietinis salyklas (šviesus) | 3.0          | 0.400        | 6.9        |
|                              |              | <u>5.800</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

|                   | Forma   | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|---------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Saaz (Czech)      | Spurgai | Virimui (kartumui) | 3.8    | 14.0 | 36         | 60     |
| Apelsinų žievelės | Spurgai | Aromatui (virimui) | 0.0    | 0.0  | 24         | 10     |
| Kalendra          | Spurgai | Aromatui (virimui) | 1.0    | 0.2  | <u>6</u>   | 10     |
|                   |         |                    |        |      | 66         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

|                  | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Brewferm Blanche | 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