

# 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)



2026-04-18

## 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