

# Vyšniukas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Vaisinis alus  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2011-04-07 14:19:31  
Receptas modifikuotas: 2012-07-15 09:34:45  
  
OG: 1.055  
FG: 1.014  
ABV: 5.4 %  
IBU: 37  
EBC: 37  
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2025-06-24

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                 | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-----------------------------|--------------|-------------|------------|
| Bazinis salyklas            | 3.0          | 3.000       | 54.5       |
| Miuncheno salyklas          | 15.0         | 1.000       | 18.2       |
| Kvietinis salyklas (tamsus) | 15.0         | 1.000       | 18.2       |
| Šviežios vyšnios            | 300.2        | 0.500       | 9.1        |
|                             |              | 5.500       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas         | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Kent Golding (U.K.) | -     | -         | 5.5    | 36.5 | 60         | 60     |
| Šviežios vyšnios    | -     | -         | 0.0    | 0.0  | 500        | 0      |
|                     |       |           |        |      | 560        |        |

## Mielės

| Pavadinimas                   | Kiekis (g) |
|-------------------------------|------------|
| WYEST- 3522 - Belgian Ardenne | 50.0       |

## Pastabos

Salinimas:  
55-50C - 20 min  
68-65C - 60 min  
Virti 60min  
Vyšnių nevirti. Sudėti į misą, kai jos temperatūra , po ugnies išjungimo, bus apie 80C.  
Atšaldžius, 10 dienų pirminės fermentacijos su visom vyšniom.10 dienų antrinės fermentacijos jau be vyšnių.  
  
P.S. Vyšnios turi būti be kauliukų :-)

Receptas modifikuotas 15.07.2012 - prie salyklų pridėtos vyšnios, kad bent kiek atspindėti gaunamą spalvą, bei patikslinta salinimo procedūra.