

Bergschlösschen WIT - Nr.2

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Witbier
Aludaris: GiN
Receptas sukurtas: 2014-05-28 17:59:28
Receptas modifikuotas: 2014-06-23 10:23:24

OG: 1.045
FG: 1.009
ABV: 4.7 %
IBU: 8
EBC: 11
IBU/OG: 0.18 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Heidelberg salyklas
Kvietiniai dribsniai
BEST Kvietinis tamsus salyklas
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
2.0	1.850	40.2
3.0	1.250	27.2
18.0	1.200	26.1
4.0	0.300	6.5
	<u>4.600</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Perle (German)
Apelsinų žievelės (karčiosios)
Apelsinų žievelės (saldžiosios)
Kalendra (grūsta į virimo pabaigą)

Forma

Granulės
-
-
-

Paskirtis

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

AA (%)

4.6
2.0
0.0
2.0

IBU

6.4
1.5
0.0
0.3

Kiekis (g)

10
10
10
7
37

Laikas

60
20
20
5

Mielės

Pavadinimas

Kalnapilis WHITE (starteris)

Kiekis (g)

1000.0

Pastabos

Salinimas:

67°C - 80 min.
76°C -> out

Kalendrą sugrūdau grūstuvėje, dėjau į auštančią misą 5 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.