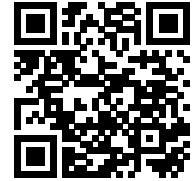


Šančių wit

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Witbier
Aludaris: GIN
Receptas sukurtas: 2016-05-09 13:42:30
Receptas modifikuotas: 2016-05-10 12:42:26

OG: 1.054
FG: 1.015
ABV: 5.2 %
IBU: 14
EBC: 8
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietiniai dribsniai
BEST Pilsen salyklas
Avižiniai dribsniai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 3.0 | 2.700 | 47.4 |
| 4.0 | 2.700 | 47.4 |
| 4.0 | 0.300 | 5.3 |
| | 5.700 | |

Apyniai

Pavadinimas

Glacier

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

6.0

IBU

13.8

Kiekis (g)

18

Laikas

60

18

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M21 Belgian Wit

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Kalendra
Apelsinų žievelė (saldžioji)
Apelsinų žievelė (karčioji)

Paskirtis

Virimui
Virimui
Virimui

Laikas

5 min.
10 min.
5 min.

Kiekis

13.0 g
6.0 g
4.0 g

Pastabos

SALINIMAS (vandens-salyklo santykis 3:1):

50°C - 30 min.

66°C - 60 min.

76°C -> out

VIRIMAS:

90 min.

Kalendra ir karčiosios apelsinų žievelės sudedamos pačioje virimo pabaigoje, 5 min.

Saldžiosios apelsinų žievelės - 10 min.

FERMENTACIJA:

20°C

Stipriai karbonizuojame