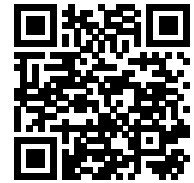


Vyšninis

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Vaisinis alus
Aludaris: ddpkts
Receptas sukurtas: 2016-07-04 17:51:47
Receptas modifikuotas: 2016-07-10 13:55:54

OG: 1.061
FG: 1.022
ABV: 5.2 %
IBU: 14
EBC: 23
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-16

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Munich Dark salyklas
BEST Kvietinis salyklas
BEST Kvietinis tamsus salyklas
Laktozė

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
25.0	3.000	55.6
4.0	1.000	18.5
18.0	1.000	18.5
1.0	0.400	7.4
	<u>5.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Fuggle (UK)
Fuggle (UK)
Fuggle (UK)

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

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

AA (%)

5.2
5.2
5.2

IBU

6.2
4.8
3.1

Kiekis (g)

10
10
10
30

Laikas

60
30
15

Mielės

Pavadinimas

MauriBrew Weiss

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena

Paskirtis

Virimui

Laikas

15 min.

Kiekis

10.0 g

Pastabos

2 kg vyšnių be kauliukų į 80 C aušinant ir savaitei pirminei fermentacijai, tada savaitei antrinei be vyšnių.

Originalus receptas: <http://www.aludariuklubas.lt/receptas/4378-vysnius>