

# Tamsusis witbier (Dark Wit Coffee 2017)

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: GiN  
Receptas sukurtas: 2017-02-04 12:03:55  
Receptas modifikuotas: 2017-02-19 17:24:04

OG: 1.051  
FG: 1.014  
ABV: 4.8 %  
IBU: 21  
EBC: 36  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Belgiškas pilsnerio salyklas	3.0	2.000	35.1
BEST Kvietinis salyklas	4.0	2.000	35.1
Kvietiniai dribsniai	3.0	1.000	17.5
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	8.8
Skrudintas kviečių salyklas	905.6	0.200	3.5
		<u>5.700</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)	7.0	11.7	14	60
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	11.0	9.6	<u>20</u>	10
					34	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kava	-	2100 min.	100.0 g
Apelsinų žievelė (karčioji)	Virimui	10 min.	25.0 g
Apelsinų žievelė (saldžioji)	Virimui	10 min.	25.0 g
Kalendra	Virimui	10 min.	10.0 g

## Pastabos

Kava:

Šalto ekstrahavimo būdu paruošiama kava (Kingston, 100 g, rupiai malta, 35 valandos šaldytuve).

Išpilstymo metu ekstraktas supilamas kartu su užgazavimo cukrumi.