

# #7 2021 Corona Baltas

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Amerikietiškas kvietinis alus  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2021-02-28 01:18:35  
Receptas modifikuotas: 2021-09-30 03:02:17

OG: 1.054  
FG: 1.014  
ABV: 5.2 %  
IBU: 28  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Kvietinis slykklas	4.8	3.000	42.6
Simpsons - Finest Lager Malt	3.0	2.500	35.5
BEST Caramel Pils slykklas	5.0	0.700	9.9
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.500	7.1
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.250	3.5
CaraMunich slykklas	120.8	0.100	1.4
		<u>7.050</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sybilla	Spurgai	Virimui (kartumui)	7.0	13.8	23	60
Sybilla	-	Virimui (kartumui)	7.0	10.5	20	40
Laukiniai	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.0	4.2	20	20
Saaz (CZ)	Spurgai	Sausam apyniavimui	4.0	0.0	31	0
Laukiniai	-	Sausam apyniavimui	5.5	0.0	<u>10</u>	0
					104	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	12.0

## Priedai

### Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Apelsinų žievelė	Virimui	15 min.	20.0 g
Imbieras	Virimui	15 min.	10.0 g
Cinamonas	Virimui	15 min.	6.0 g
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g
Gvazdikėliai	Virimui	15 min.	2.0 g

## Pastabos

Verdame dribsnius 15 min. - atvėsus sumaišome su bendru slyklu

Salinimas:

64-66 C - 80 min

Vanduo - 1:3

Keliam temp iki 70-71C - 10min

Tekinimas:

78C

---

Ištekinam +-23 l

OG - 1,055 - Hidrometro

FG - 1,015 - Hidrometro

----

Pastaba:

Saaz sudėti prie 80 C

Vėliau bus dedami apyniai sausam apyniavumui

Papildomai vanduo 5l iki 26 l

Apyniai 2021m

Naudojamas maltas imbieras

----

išpilstant panaudota 175 g cukraus ir praleista per 10 g laukinių apynių filtrą

Mielės dirbo 4-5 dienas