

# Brukniakvietys

Kiekis: 8 litrai  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Vaisinis alus  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2011-07-11 09:53:57  
Receptas modifikuotas: 2011-08-13 19:23:34

OG: 1.060  
FG: 1.016  
ABV: 5.8 %  
IBU: 31  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Viking malt pilsnerio salyklas  
Brewferm ekstraktas (kvietinis)  
Kvietiniai dribsniai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0          | 0.800        | 43.2       |
| 8.0          | 0.750        | 40.5       |
| 3.0          | 0.300        | 16.2       |
|              | <u>1.850</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (Czech)

Forma - Paskirtis -

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 2.9    | 30.6 | <u>40</u>  | 60     |
|        |      | 40         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew WB-06

Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

Salinimas paprastas

50°C - ~15min.

50°C --> 65°C

60-65°C - ~60min.

--> 80°C - ~10min.

Papildomai dėju:

karčiųjų apelsinų žievelės (Curacao)

12 g likus 20 min.

6 g likus 5 min.

kalendros 8 g likus 5 min.

Išjungus ugnį apie 600 g šaldytų bruknių (pakelis nuo salotų)

palaikiau apie 20 min, tada aušinau.

Spalva morkvinė, labiau rausva.

Šiaip mintis buvo avietinis Wittekerke kaip pagrindas, bet bruknės netgi geriau tinka.

Aliokas geriamas, nenuobodaus skonio, karsteri, rūgšteli, lengvas poskonis.

Vasarą pats tas.