

Bergschlösschen WIT

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 66 %
Stilius: Witbier
Aludaris: GIN
Receptas sukurtas: 2014-03-21 11:38:52
Receptas modifikuotas: 2014-06-23 10:13:45

OG: 1.056
FG: 1.011
ABV: 5.9 %
IBU: 11
EBC: 7
IBU/OG: 0.20 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Heidelberg salyklas
BEST Kvietinis salyklas
Kvietiniai dribsniai
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
2.0	2.600	46.0
4.0	1.500	26.5
3.0	1.250	22.1
4.0	0.300	5.3
	5.650	

Apyniai

Pavadinimas

Perle (German)
Apelsinų žievelės (saldžiosios)
Apelsinų žievelės (karčiosios)
Kalendra (malta į virimo pabaigą)

Forma

Granulės
-
-
-

Paskirtis

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

AA (%)

4.5
0.0
0.0
0.0

IBU

11.3
0.0
0.0
0.0

Kiekis (g)

20
20
20
15
75

Laikas

60
20
20
0

Mielės

Pavadinimas

Kalnapilis WHITE (šlapios)

Kiekis (g)

300.0

Pastabos

Salinimas:

50°C - 20 min.
67°C - 60 min.
76°C -> out

Kalendrą sugrūdau grūstuvėje, dėjau į auštančią misą 5 min.

Bergschlösschen - senasis Kalnapilio daryklos pavadinimas. Ištrauka iš daryklos istorijos:

Buvo pastatytas trijų aukštų mūrinis namas ir dvi medinės ledainės. Daryklos pavadinimą sudarė du vokiški žodžiai: „berg“ – kalnas ir „schlösschen“ – pilis. Kaip rašė savo atsiminimuose Juozas Jurkevičius, toje vietoje, kur buvo pradėta statyba, stovėjo nemažas kalnas su tuščiu lauku. Netoliese stovėjo tik vienas namas. Tikriausiai naujai iškilęs pastatas kažkuo priminė pilį ant kalno.