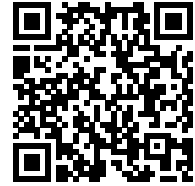


# Bergschlösschen WIT

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)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Heidelberg salyklas	2.0	2.600	46.0
BEST Kvietinis salyklas	4.0	1.500	26.5
Kvietiniai dribsniai	3.0	1.250	22.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.300	5.3
		<u>5.650</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	4.5	11.3	20	60
Apelsinų žievelės (saldžiosios)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	20	20
Apelsinų žievelės (karčiosios)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	20	20
Kalendra (malta į virimo pabaigą)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	15	0
					<u>75</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Kalnapilis WHITE (šlapios)	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.