

# witbier#1 original

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: Gytis  
Receptas sukurtas: 2014-03-22 16:12:33  
Receptas modifikuotas: 2014-03-22 16:12:40

OG: 1.048  
FG: 1.009  
ABV: 5.2 %  
IBU: 14  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-08

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	1.500	31.9
Pilsnerio salyklas	3.0	1.100	23.4
Vienos salyklas	7.0	1.000	21.3
Kvietiniai miltai	3.0	0.600	12.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	10.6
		<hr/> 4.700	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Spalt Select (German)	-	-	6.6	6.3	9	60
Hersbrucker (German)	-	-	3.4	7.3	20	60
Kalendra	-	-	0.0	0.0	5	10
Curacao	-	-	0.5	0.3	18	10
					<hr/> 52	

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Vanduo: 18 litrų salinimui + 15 litrų tekimimui.

(Mentalo pH korekcija iki 5,40-5,50.)

Salinimas:

62C -- 15 min

66C -- 30 min

72C -- 15 min

84C -->76C

Atšaldyti iki 18C, įvesti mieles.

Rekomenduojama fermentacijos temperatūra 18C.

Fermentacija 12 dienų, antrinė nebūtina, bet galima daryti po 1 savaitės pirminėje.

Karbonizacija: 23 litrams 168 gr. gliukozės, 2,7 vol, (alus - 18,5C).