

# Bergschlösschen WIT - Nr.2

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: GiN  
Receptas sukurtas: 2014-05-28 17:59:28  
Receptas modifikuotas: 2014-06-23 10:23:24

OG: 1.045  
FG: 1.009  
ABV: 4.7 %  
IBU: 8  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.18 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Heidelberg salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
BEST Kvietinis tamsus salyklas  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
2.0	1.850	40.2
3.0	1.250	27.2
18.0	1.200	26.1
4.0	0.300	6.5
	4.600	

## Apyniai

### Pavadinimas

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

### Forma

Granulės  
-  
-  
-

### Paskirtis

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

### AA (%)

4.6  
2.0  
0.0  
2.0

### IBU

6.4  
1.5  
0.0  
0.3

### Kiekis (g)

10  
10  
10  
7  
37

### Laikas

60  
20  
20  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Kalnapilis WHITE (starteris)

### Kiekis (g)

1000.0

## Pastabos

### Salinimas:

67°C - 80 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.