

# Abrikosas

Kiekis: 7 litrai  
Efektyvumas: 57 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: Artis  
Receptas sukurtas: 2014-06-19 22:46:09  
Receptas modifikuotas: 2014-06-26 22:07:20

OG: 1.048  
FG: 1.012  
ABV: 4.7 %  
IBU: 19  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-28

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas  
Abrikosų piure  
Bazinis salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
BEST Aromatic salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	1.050	49.0
3.0	0.500	23.3
3.0	0.350	16.3
3.0	0.140	6.5
50.0	0.105	4.9
	<u>2.145</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (Czech)  
Mosaic  
Mosaic

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

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

### AA (%)

4.0  
12.5  
12.5

### IBU

9.3  
9.6  
0.0

### Kiekis (g)

6  
4  
4  
14

### Laikas

60  
15  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

### Kiekis (g)

4.0

## Pastabos

15 min - 50c

60 min - 67c

15 min - 74c

Į antrinę sutraiškyti abrikosai (be kauliukų). Virti 10 min. su vaniles ankštimi.