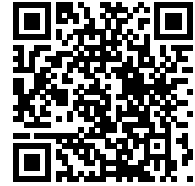


# Mandriaus kvietinis

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 66 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: argentas  
Receptas sukurtas: 2015-07-05 15:31:37  
Receptas modifikuotas: 2015-09-20 17:24:08

OG: 1.050  
FG: 1.013  
ABV: 5.0 %  
IBU: 14  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
Kvietinis salyklas (šviesus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.000	51.7
3.0	2.400	41.4
3.0	<u>0.400</u>	6.9
	5.800	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (Czech)  
Apelsinų žievelės  
Kalendra

### Forma

Spurgai  
Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

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

### AA (%)

3.8  
0.0  
1.0

### IBU

14.0  
0.0  
0.2

### Kiekis (g)

36  
24  
6  
66

### Laikas

60  
10  
10

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Alus buvo verdamas prieš einant į A.Mamontovo koncertą, todėl ir pavadinimas toks.

Dribsniai - kviečių kruopos iš Iki

Kruopas užkaisti iki 70-72C, įmesti kelias saujas traiškyto salyklo, pamaišant palaikyti 20min, po to pavirti 15min.

Ataušinti iki 65C ir sudėti į salinimo pradžia.

65C - 30min

67C - 30min

72C - 15min

76C - 15min