

# Šiaurės miestelio pašvaistė

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: GIN  
Receptas sukurtas: 2012-12-23 13:10:30  
Receptas modifikuotas: 2013-01-02 21:17:24

OG: 1.050  
FG: 1.013  
ABV: 4.8 %  
IBU: 16  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Tarwebier apyniuotas salyklo ekstraktas (Brewferm)  
Muntons beerkit enhancer (sausas ekstraktas+gliukozė)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	1.500	60.0
2.0	1.000	40.0
	<u>2.500</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Karčiosios apelsinų žievelės  
Apyniai ekstrakto, IBU sureguliuojimui  
Kalendra (netraiškytos sėklos)  
Cascade (U.S.)

Forma  
Paskirtis

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
0.0	0.0	25	20
10.0	11.2	20	10
0.0	0.0	20	5
7.0	4.7	<u>22</u>	5
		87	

## Mielės

### Pavadinimas

Witbier mielės iš rinkinuko

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

Kai pradėjau daryti alų ir kelis kartus padariau iš rinkinukų (angl. beerkit), nusprendžiau kažkiek daugiau įtakoti skonį ir rinkinukus pagerindavau apyniais bei prieskoniais. Nusprendžiau prisiminti senus laikus ir padariau tokį greitą kvietinį alų su prieskoniais.

Beerkit enhancer pusę kilogramo pavariau 20 min. 5l vandens, žievelės viriau 20 min., apynius ir kalendrą - 5 min. Tada ištirpdžiau rinkinuko ekstraktą supyliau viską į fermenterį ir papildžiau šaltu vandeniu. Mielės rehidravau 15 min.