

Brukniakvietys

Kiekis: 8 litrai
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Vaisinis alus
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2011-07-11 09:53:57
Receptas modifikuotas: 2011-08-13 19:23:34

OG: 1.060
FG: 1.016
ABV: 5.8 %
IBU: 31
EBC: 9
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Viking malt pilsnerio salyklas
Brewferm ekstraktas (kvietinis)
Kvietiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	0.800	43.2
8.0	0.750	40.5
3.0	0.300	16.2
	<u>1.850</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (Czech)

Forma - Paskirtis -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
2.9	30.6	<u>40</u>	60
		40	

Mielės

Pavadinimas

Safbrew WB-06

Kiekis (g)

6.0

Pastabos

Salinimas paprastas
50°C - ~15min.
50°C --> 65°C
60-65°C - ~60min.
--> 80°C - ~10min.

Papildomai dėju:

karčiųjų apelsinų žievelės (Curacao)

12 g likus 20 min.

6 g likus 5 min.

kalendros 8 g likus 5 min.

Išjungus ugnį apie 600 g šaldytų bruknių (pakelis nuo salotų)

palaikiau apie 20 min, tada aušinau.

Spalva morkvinė, labiau rausva.

Šiaip mintis buvo avietinis Wittekerke kaip pagrindas, bet bruknės netgi geriau tinka.

Aliokas geriamas, nenuobodaus skonio, karsteri, rūgšteli, lengvas poskonis.

Vasarą pats tas.