

# raudonas kvietis

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 56 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: MK  
Receptas sukurtas: 2014-02-08 11:40:33  
Receptas modifikuotas: 2014-02-15 09:37:50

OG: 1.047  
FG: 1.006  
ABV: 5.3 %  
IBU: 14  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (šviesus)

Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.000	50.0
3.0	2.000	50.0
	<hr/> 4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Summit

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

15.0

### IBU

14.4

### Kiekis (g)

10

### Laikas

20

---

10

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Belle Saison (kazkelinta karta)

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

0,5 kg saldytu uogu (avietes, gervuoges su cukrum) 30 min virimo, mandarino zieves, citrinos oda, karciuju apelsinu zieves, cinamono lazdele. verdu atskirai poroj litru misos.

sumarum turim kvietini alu su sauso vaisinio vyno prieskoniu.