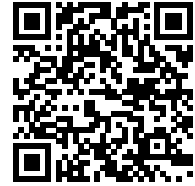


# Bergschlösschen WIT

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 66 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: GIN  
Receptas sukurtas: 2014-03-21 11:38:52  
Receptas modifikuotas: 2014-06-23 10:13:45

OG: 1.056  
FG: 1.011  
ABV: 5.9 %  
IBU: 11  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.20 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Heidelberg salyklas  
BEST Kvietinis salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
2.0	2.600	46.0
4.0	1.500	26.5
3.0	1.250	22.1
4.0	0.300	5.3
	5.650	

## Apyniai

### Pavadinimas

Perle (German)  
Apelsinų žievelės (saldžiosios)  
Apelsinų žievelės (karčiosios)  
Kalendra (malta į virimo pabaigą)

### Forma

Granulės  
-  
-  
-

### Paskirtis

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

### AA (%)

4.5  
0.0  
0.0  
0.0

### IBU

11.3  
0.0  
0.0  
0.0

### Kiekis (g)

20  
20  
20  
15  
75

### Laikas

60  
20  
20  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Kalnapilis WHITE (šlapios)

### Kiekis (g)

300.0

## Pastabos

Salinimas:

50°C - 20 min.  
67°C - 60 min.  
76°C -> out

Kalendrą sugrūdau grūstuvėje, dėjau į auštančią misą 5 min.

**Bergschlösschen** - senasis Kalnapilio daryklos pavadinimas. Ištrauka iš daryklos istorijos:

Buvo pastatytas trijų aukštų mūrinis namas ir dvi medinės ledainės. Daryklos pavadinimą sudarė du vokiški žodžiai: „berg“ – kalnas ir „schlösschen“ – pilis. Kaip rašė savo atsiminimuose Juozas Jurkevičius, toje vietoje, kur buvo pradėta statyba, stovėjo nemažas kalnas su tuščiu lauku. Netoliese stovėjo tik vienas namas. Tikriausiai naujai iškilęs pastatas kažkuo priminė pilį ant kalno.