

# kvietinis paprastas, is sauso ekstrakto

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Dunkles Weissbier  
Aludaris: vcoolas  
Receptas sukurtas: 2014-06-29 21:55:10  
Receptas modifikuotas: 2014-08-02 22:44:58

OG: 1.047  
FG: 1.013  
ABV: 4.5 %  
IBU: 24  
EBC: 5  
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kvietinis salyklas (šviesus)	4.0	1.500	93.8
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.100	6.3
		<u>1.600</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.5	17.5	14	60
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.5	6.4	14	10
					<u>28</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew T-58	12.0

## Pastabos

Brewtarget paskaiciuoja 16-17 IBU vietoje 21. Matyt todėl, kad verdama maždaug 9L, o likęs vanduo bus pripilamas vėliau, prieš fermentaciją, todėl realus IBU gaunasi mažesnis.

Naudotas Muntons sausas kvietinis ekstraktas, 55%/45% kvietinis/miezinis ekstraktas

Svarbiausias momentas yra kad fermentacija turi būti vykdoma 15-16 laipsniu temperaturoje, tada T-58 pagamina skoni primenantį witbier/kvietinį alų. Jei aukščiau, 20+, tai gausis elis be ypatingo kvietinio prieskonio. Lengviausia aišku būtų naudoti tikras kvietines mieles, bet išnaudoju atliekas, tai kas yra po ranka.

Patirtis rodo, įskaitant šio recepto virimą, kad naudojant ekstraktą gaunasi daug tamsesnė spalva, alus atrodo kaip dunkelweizen, nežiurint į tai kaip rodo kalkuliatorius.

6% sauermalz buvo eksperimentas, kuris nepasitvirtino, alus kiek per rūgštus. Reikia neperzengti 3%, kuris būna dažniausiai naudojamas kiekis. Arba galima apsieiti iš be jo.