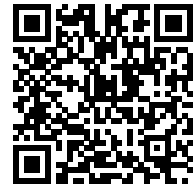


# Aludarių taurė 2015 (wit'ukas)

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: GiN  
Receptas sukurtas: 2015-04-07 16:40:53  
Receptas modifikuotas: 2015-04-09 16:37:47

OG: 1.055  
FG: 1.015  
ABV: 5.2 %  
IBU: 12  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
Avižiniai dribsniai  
Gliukozė (užgazavimui)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.000	52.5
3.0	2.300	40.3
4.0	0.250	4.4
0.0	0.160	2.8
	<u>5.710</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Perle (German)  
Kalendra (grūsta į virimo pabaigą)  
Apelsinų žievelės (karčiosios)

### Forma

Granulės

-

-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

Aromatui (virimui)

Aromatui (virimui)

### AA (%)

6.7

2.0

2.0

### IBU

10.8

0.5

0.5

### Kiekis (g)

12

10

10

32

### Laikas

60

5

5

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

14.0

## Pastabos

Salinimas:  
50°C - 30 min.  
66°C - 60 min.  
76°C -> out

Kalendrą sugrūdau grūstuvėje, dėjau į auštančią misą 5 min.