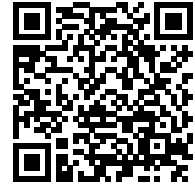


Erstikio RŪSIO PASLAPTIS 2

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2018-12-29 13:18:34
Receptas modifikuotas: 2019-01-10 22:35:23

OG: 1.083
FG: 1.007
ABV: 10.0 %
IBU: 21
EBC: 35
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Konditerinis cukrus (baltas)
Karamelinis salyklas
BEST Chocolate salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	5.000	84.0
0.0	0.650	10.9
244.6	0.200	3.4
909.8	0.100	1.7
	<hr/> 5.950	

Apyniai

Pavadinimas

Simcoe

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

13.0

IBU

21.3

Kiekis (g)

15

Laikas

60

15

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safbrew Abbaye (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Priedai

Pavadinimas

Greipfruto žievelė

Paskirtis

Virimui

Laikas

1 min.

Kiekis

27.0 g

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas sumaltas smulkiai;

Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)