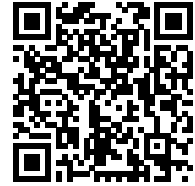


Erstikio GREEN BULLET

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-01-09 04:57:40
Receptas modifikuotas: 2016-01-18 20:28:11

OG: 1.050
FG: 1.010
ABV: 5.3 %
IBU: 32
EBC: 13
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salykla (Vikingmalt)
Karamelinis salykla

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.950	97.5
240.2	0.100	2.5
	4.050	

Apyniai

Pavadinimas

Green Bullet (New Zealand)
Green Bullet (New Zealand)
Green Bullet (New Zealand)

Forma

Spurgai
Spurgai
Spurgai

Paskirtis

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

AA (%)

13.0
13.0
13.0

IBU

23.6
7.8
0.7

Kiekis (g)

15
10
10
35

Laikas

60
15
1

Mielės

Pavadinimas

M07 British Ale (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyklo sumalta labai smulkiai;
1/2 salyklo sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užvirinama, verdama 5 min, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - x dienos (aplinkos temperatūra xx°C)
antrinė - x dienos (aplinkos temperatūra xx°C)