

Erstikio ABBAYE

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Belgiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-02-14 08:24:03
Receptas modifikuotas: 2016-03-14 21:07:52

OG: 1.049
FG: 1.010
ABV: 5.1 %
IBU: 23
EBC: 13
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	97.5
241.6	0.100	2.5
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Northern Brewer
Northern Brewer

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.6	15.6	15	60
7.6	7.8	15	15
		<hr/> 30	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safbrew Abbaye

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salyklo malimas:

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

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)