

Erstikio CINA

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 97 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-06-12 04:58:30
Receptas modifikuotas: 2016-06-28 11:47:51

OG: 1.067
FG: 1.011
ABV: 7.4 %
IBU: 31
EBC: 19
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	95.2
242.6	0.200	4.8
	<u>4.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Green Bullet

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

13.0

IBU

31.3

Kiekis (g)

22

22

Laikas

60

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M07 British Ale

Kiekis (g)

10.0

Priedai

Pavadinimas

Cinamonas (malta)

Paskirtis

Virimui

Laikas

5 min.

Kiekis

3.0 g

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);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 25°C)