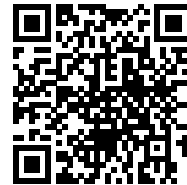


Erstikio VELYKŲ BOBUTĖ

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2017-04-08 05:02:14
Receptas modifikuotas: 2017-04-25 06:50:03

OG: 1.049
FG: 1.004
ABV: 6.0 %
IBU: 24
EBC: 19
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	95.2
244.6	0.200	4.8
	<u>4.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Spalt Select (5-ių metų senumo)
Spalt Select (5-ių metų senumo)

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)

AA (%)

2.0
2.0

IBU

10.3
13.9

Kiekis (g)

40
70
110

Laikas

60
30

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Priedai

Pavadinimas

Kokoso drožlės
Citrinos žievelė

Paskirtis

Virimui
Virimui

Laikas

15 min.
15 min.

Kiekis

20.0 g
1.0 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 - 11 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)