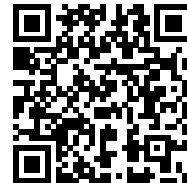


Erstikio DONG HU

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2017-08-13 22:15:55
Receptas modifikuotas: 2017-08-31 15:54:58

OG: 1.051
FG: 1.005
ABV: 6.1 %
IBU: 39
EBC: 32
IBU/OG: 0.77 (ryškus apynių skonis)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Gliukozė
Karamelinis salyklas
Skrudintas miežių salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	87.0
0.0	0.300	6.5
241.6	0.240	5.2
1308.0	0.060	1.3
	<u>4.600</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum Granulės Virimui (kartumui)
Magnum Granulės Aromatui (virimui)
Columbus Granulės Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.0	26.3	20	60
10.0	13.1	20	15
14.0	0.0	<u>20</u>	0
		60	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiaii

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 10 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 24°C)