

Erstikio RŪSIO PASLAPTIS

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Belgiškas Dubbel
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2018-01-26 12:30:10
Receptas modifikuotas: 2018-03-26 14:42:50

OG: 1.072
FG: 1.006
ABV: 8.7 %
IBU: 25
EBC: 34
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Dansukker sirupas
Karamelinis salyklas
Juodas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	5.000	83.1
1.0	0.750	12.5
242.2	0.200	3.3
1305.0	0.070	1.2
	<hr/> 6.020	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

15.0

IBU

25.1

Kiekis (g)

15

Laikas

60

15

Mielės

Pavadinimas

Danstar ABBAYE (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiaii

Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 22°C) +2L
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)