

Erstikio VILON

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2019-04-17 11:56:21
Receptas modifikuotas: 2019-04-26 06:53:37

OG: 1.050
FG: 1.008
ABV: 5.6 %
IBU: 26
EBC: 13
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Pilsnerio salyklas (Maltosa) | 4.0 | 3.900 | 96.3 |
| Brown Malt salyklas | 151.0 | 0.150 | 3.7 |
| | | <hr/> 4.050 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Mosaic | Granulės | Virimui (kartumui) | 12.4 | 25.9 | 15 | 60 |
| Cascade | - | Sausam apyniavimui | 5.8 | 0.0 | 15 | 0 |
| | | | | | <hr/> 30 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---|------------|
| Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos) | 12.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|---------------------------|------------------------|--------|--------|
| Melisos lapai (džiovinti) | Antrinei fermentacijai | - | 25.0 g |

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 16°C) +2L

antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)