

Erstikio 00:55

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2019-08-15 00:10:18
Receptas modifikuotas: 2019-08-21 21:51:38

OG: 1.046
FG: 1.006
ABV: 5.2 %
IBU: 29
EBC: 14
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Maltosa)
Pilsnerio salyklas (keptas keptuveje sausai)

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 3.800 | 95.0 |
| 150.5 | 0.200 | 5.0 |
| | <hr/> 4.000 | |

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Mosaic

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

13.0
12.5

IBU

25.1
4.4

Kiekis (g)

14
7

21

Laikas

60
10

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 80°C vandens;
- 120 min ~70°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

Fermentacija:

pirminė - x dienų (aplinkos temperatūra 22°C) +2L
antrinė - x dienų (aplinkos temperatūra 25°C)