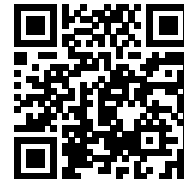


Basilisk ESB

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2020-11-24 17:13:25
Receptas modifikuotas: 2023-01-11 11:50:49

OG: 1.055
FG: 1.011
ABV: 5.7 %
IBU: 36
EBC: 19
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-05-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale
Crystal malt
BEST Rūgštinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 6.3 | 5.200 | 90.9 |
| 130.6 | 0.400 | 7.0 |
| 5.5 | 0.120 | 2.1 |
| | 5.720 | |

Apyniai

Pavadinimas

East Kent Golding
East Kent Golding
East Kent Golding
East Kent Golding

Forma

-
-
-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 5.5 | 18.7 | 37 | 60 |
| 5.5 | 11.7 | 30 | 30 |
| 5.5 | 5.5 | 30 | 10 |
| 5.5 | 0.0 | 20 | 0 |
| | | 117 | |

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Rūgštinis salyklas Vilniaus vandeniui suminkštinti
22 l vandens
67° – 60 min
78° – 45 min (tiek, kad spėtų nutekinti iki užverdant likučiu)
Nupilti 12 l pirmoko, perlieti 5 l 80° vandens, cirkuliuoti 15 min.
Iškėlus salyklą jį perlieti dar 4 l 80° vandens ir nuvarvinti.

Virti 60 min
Aušinti iki 18° ir supilti mieles
Fermentuoti apie 5 dienas prie 20°
Pakelti temp iki 21° iki fermentacijos pabaigos
Cold crash (+2°C), jei yra galimybės

Originalus receptas: <https://beerandbrewing.com/recipe-winterhausen-esb/>

Apie 2 vol CO2 – 123 g gliukozės