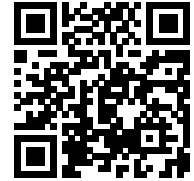


Basilisk ESB

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)



2025-04-20

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 |
| | <u>5.720</u> | |

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 (%)

5.5
5.5
5.5
5.5

IBU

18.7
11.7
5.5
0.0

Kiekis (g)

37
30
30
20
117

Laikas

60
30
10
0

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