

Erstikio FREDOS XIII 2020

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2020-11-26 21:07:10
Receptas modifikuotas: 2020-12-09 06:35:20

OG: 1.046
FG: 1.008
ABV: 5.0 %
IBU: 54
EBC: 21
IBU/OG: 1.17 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Maltosa)
Pilsnerio salyklas (Vikingmalr)
Pilsnerio salyklas (čekiškas)
Konditerinis cukrus (baltas)
Juodas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.000	49.4
3.3	1.300	32.1
3.3	0.500	12.3
0.0	0.200	4.9
1425.3	0.050	1.2
	4.050	

Apyniai

Pavadinimas

Fredos Derlingieji naminiai

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

6.0

IBU

53.7

Kiekis (g)

75

Laikas

60

75

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Priedai

Pavadinimas

Džiovinta mandarino žievelė

Paskirtis

Virimui

Laikas

10 min.

Kiekis

40.0 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;
- 60 min ~65°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 17°C) +1L
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)