

Erstikio TEN, KUR NEJUOKINGA

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 86 %
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2021-11-23 22:28:57
Receptas modifikuotas: 2021-12-15 06:21:42

OG: 1.077
FG: 1.006
ABV: 9.3 %
IBU: 21
EBC: 40
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-09-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas	4.0	5.000	85.9
Medus (Doviles)	2.0	0.300	5.2
Medus (tamsus, grikių)	2.0	0.220	3.8
Karamelinis salyklas	262.8	0.200	3.4
BEST Black Extra salyklas	1411.0	0.100	1.7
		5.820	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Wolf	Granulės	Virimui (kartumui)	13.4	21.0	15	60
					15	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale BE-134	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Mandarino žievelė	Virimui	15 min.	30.0 g

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas sumaltas smulkiai;

Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)

antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)