

Erstikio TOO SHORT

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Belgiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2022-11-29 14:59:57
Receptas modifikuotas: 2022-12-09 10:08:50

OG: 1.048
FG: 1.008
ABV: 5.3 %
IBU: 29
EBC: 19
IBU/OG: 0.60 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.0
256.0	0.200	5.0
	4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Naminų apynių miškas (6 rūšys)

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

5.0

IBU

29.0

Kiekis (g)

47

Laikas

60

47

Mielės

Pavadinimas

Safale BE-256 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Priedai

Pavadinimas

Mandarinų žievelės (nuo dviejų mandarinų)

Paskirtis

Virimui

Laikas

10 min.

Kiekis

10.0 g

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas sumaltas smulkiai;

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 120 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)

antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)