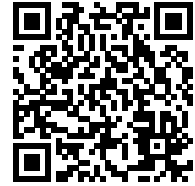


Erstikio ALE UNIQUE MALT

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2012-11-13 15:31:54
Receptas modifikuotas: 2013-01-02 16:30:59

OG: 1.050
FG: 1.010
ABV: 5.2 %
IBU: 23
EBC: 15
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas (čekiškąs) | 3.0 | 2.400 | 85.7 |
| Kepintas salyklas (sausas) * | 50.0 | 0.330 | 11.8 |
| Kepintas salyklas (šlapias) ** | 100.1 | 0.070 | 2.5 |
| | | <u>2.800</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Bravo | - | - | 15.9 | 21.4 | 7 | 60 |
| Saaz | - | - | 4.1 | 2.0 | 5 | 15 |
| Saaz (išjungus ugnį) | - | - | 4.1 | 0.0 | 5 | 0 |
| Saaz (šaltam apyniavimui) | - | - | 4.1 | 0.0 | <u>10</u> | 0 |
| | | | | | 27 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------|------------|
| Safale S-04 | 12.0 |

Pastabos

* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje. Spalva nežymiai pasikeitė nuo bazinio - įgavo gelsvumo. Atsirado riešutų kvapas.
** Išmirkytas salyklas pakepintas ant keptuvės. Kepintas tol, kol lieka sausas ir traškus. Spalva įgavo sodresnio geltonumo.

Salinimas:

- pilama 5,6L / 58°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama 2,8L / 100°C vandens;
- 90 min ~65°C (1:3);
- 1/2 salyklo užvirinama, grąžinama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+10L);

Fermentacija:

pirminė - 7 dienos.
antrinė - 7 dienos.