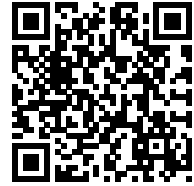


Erstikio ALE UNIQUE MALT

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)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (čekiškas)	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.