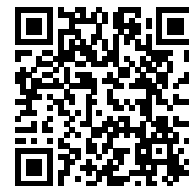


Erstikio VIKINGAS PRIEŠ APOLONĄ

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2013-02-27 08:37:25
Receptas modifikuotas: 2013-03-23 11:17:39

OG: 1.049
FG: 1.009
ABV: 5.2 %
IBU: 34
EBC: 14
IBU/OG: 0.70 (ryškus apynių skonis)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (VikingMalt)
Bazinis salyklas (kepintas sausas)*

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	3.500	87.5
50.0	0.500	12.5
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Apollo
Apollo
Apollo (šaltam apyniavimui)

Forma Paskirtis

-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
19.5	24.0	10	60
19.5	10.1	10	12
19.5	0.0	15	0
		<hr/> 35	

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje. Spalva nežymiai pasikeitė nuo bazinio - įgavo gelsvumo. Atsirado riešutų kvapas.

Salinimas:

- pilama 8L / 57°C vandens;
- 8 min ~50°C (1:2);
- pilama 4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:3);
- 1/2 mentalo užverdama, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+16L);

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos
antrinė - 4 dienos (su Apollo)