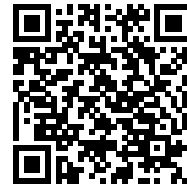


Erstikio PLUMBEER

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-05-11 12:43:13
Receptas modifikuotas: 2015-05-28 11:11:23

OG: 1.042
FG: 1.016
ABV: 3.4 %
IBU: 20
EBC: 41
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Skystas salyklo ekstraktas "ibrew Lager" (apyniuotas)	70.1	3.000	100.0
		<u>3.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apyniuotas ekstraktas	-	-	10.0	19.5	15	60
					<u>15</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	11.0
Kepimo mielės "Fermipan"	8.0

Pastabos

Startavo nuo misos temperatūros +30°C

Vieną dieną burbuliavo, tada nurimo. Po trijų parų, pamatavus hidrometras parodė 7° Plato. Po keturių parų pridėta kepimo mielių: fermentacija atsinaujino. Vėliau fermentacija vyko permainingai, bet visumoj lėtai. Fermentacijos metu, kvape - ryškus džiovintų vaisių aromatas.

Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)

antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)