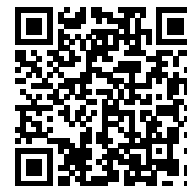


Erstikio BEHIND THE BULLET

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-05-11 12:06:17
Receptas modifikuotas: 2016-05-25 07:26:26

OG: 1.048
FG: 1.010
ABV: 5.0 %
IBU: 30
EBC: 23
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 3.700 | 92.5 |
| 240.6 | 0.300 | 7.5 |
| | <hr/> 4.000 | |

Apyniai

Pavadinimas

Green Bullet
Green Bullet

| Forma | Paskirtis |
|---------|-----------|
| Spurgai | - |
| Spurgai | - |

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 13.0 | 19.8 | 12 | 60 |
| 13.0 | 9.8 | <hr/> 12 | 15 |
| | | 24 | |

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyklo sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 150 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - x dienos (aplinkos temperatūra 18°C)
antrinė - x dienos (aplinkos temperatūra xx°C)