

Erstikio CITRIX

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-06-21 07:23:50
Receptas modifikuotas: 2016-07-08 13:54:00

OG: 1.050
FG: 1.008
ABV: 5.5 %
IBU: 33
EBC: 19
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2019-07-22

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.0
243.2	0.200	5.0
	4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Green Bullet
Cascade

Forma

Spurgai
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

13.0
5.0

IBU

27.7
5.4

Kiekis (g)

17
15
32

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M07 British Ale (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Priedai

Pavadinimas

DOCA18ML

Paskirtis

Virimui

Laikas

10 min.

Kiekis

0.0 g

Pastabos

Salyklo malimas:

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

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 9 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 25°C)