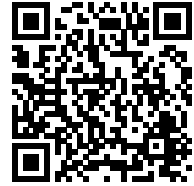


Erstikio MANDALĖDOS 2016

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-10-15 06:00:16
Receptas modifikuotas: 2016-10-22 15:21:22

OG: 1.049
FG: 1.008
ABV: 5.4 %
IBU: 29
EBC: 23
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	93.0
249.8	0.300	7.0
	<hr/> 4.300	

Apyniai

Pavadinimas

Summit

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

17.0

IBU

28.7

Kiekis (g)

12

Laikas

60

12

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56) (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Priedai

Pavadinimas

Mandarinų žievelė

Paskirtis

Virimui

Laikas

15 min.

Kiekis

30.0 g

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyklo 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;
- 90 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - x dienu (aplinkos temperatūra 21°C)
antrinė - x dienos (aplinkos temperatūra xx°C)