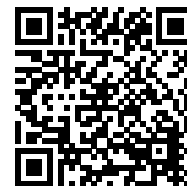


Erstikio AUKSASPALVIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2017-03-06 15:39:18
Receptas modifikuotas: 2017-03-22 06:16:01

OG: 1.058
FG: 1.008
ABV: 6.5 %
IBU: 33
EBC: 17
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
DAN SUKKER Auksaspalvis sirupas
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	86.7
30.0	0.500	11.1
241.0	0.100	2.2
	<u>4.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Herkules
Saaz

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

14.5
4.0

IBU

29.1
4.0

Kiekis (g)

15
15
30

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

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);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)