

Erstikio KARMELINIS PAVASARIS

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Pietų Anglijos rudasis elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2011-02-27 17:54:19
Receptas modifikuotas: 2011-11-30 15:34:52

OG: 1.059
FG: 1.018
ABV: 5.4 %
IBU: 16
EBC: 46
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-10-01

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kupiškio pilsnerio salyklas
Karamelinis salyklas (iš Alutekso)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	80.0
220.2	1.000	20.0
	<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Tradition (German)
Tradition (German)

Forma Paskirtis

-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
6.0	10.7	15	60
6.0	5.3	<u>15</u>	15
		30	

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas: 120min-67°C. Tekinimas: 78°C. Iškart po fermentacijos, jaučiamas apynių kartumas. Paragavus po savaitės - jau apynių kartumas pasitraukė į antrą planą. Pirmame plane jaučiamas saikingas karamelinis kartumas ir salyklo saldumas. Kvapas geras; kvepia karamelinu salyklu, aromatiniais apyniais, ir dėka aukštesnės salinimo temperatūros atsiduoda šiek tiek vaisiais (slyvomis, kriaušėmis).