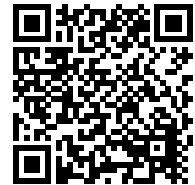


Erstikio PIRMO DERLIAUS

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2017-10-14 03:34:58
Receptas modifikuotas: 2017-10-25 11:48:10

OG: 1.057
FG: 1.010
ABV: 6.2 %
IBU: 22
EBC: 14
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-07-27

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Gliukozė
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 5.000 | 94.3 |
| 0.0 | 0.200 | 3.8 |
| 244.0 | 0.100 | 1.9 |
| | 5.300 | |

Apyniai

Pavadinimas

Fredos Derlingieji (naminiai)
Marynka (naminiai)
EKG (naminiai)
Prima Donna (naminiai)
Sybilla (naminiai)

Forma

Spurgai
Spurgai
Spurgai
Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|-----|------------|--------|
| 3.0 | 4.2 | 13 | 60 |
| 3.0 | 4.2 | 13 | 60 |
| 3.0 | 4.5 | 15 | 45 |
| 3.0 | 4.5 | 15 | 45 |
| 3.0 | 4.5 | 15 | 45 |
| | | 71 | |

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - x dienos (aplinkos temperatūra 17°C)
antrinė - x dienos (aplinkos temperatūra 22°C)