

Erstikio VAŠKINIS ELIS

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 83 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2018-01-06 05:08:11
Receptas modifikuotas: 2018-01-19 05:55:40

OG: 1.063
FG: 1.006
ABV: 7.4 %
IBU: 26
EBC: 14
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2019-09-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Senas medus iš korių
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 4.500 | 91.8 |
| 2.0 | 0.300 | 6.1 |
| 253.6 | 0.100 | 2.0 |
| | 4.900 | |

Apyniai

Pavadinimas

Laukiniai iš Drulėnų
Laukiniai iš Drulėnų

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 3.0 | 14.9 | 45 | 90 |
| 3.0 | 10.7 | 45 | 30 |
| | | 90 | |

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;
• 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
• 60 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 20°C) +3L
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)