

Erstikio VIENUOLIO IR KOLUMBO DISKUSIJA

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Belgiškas ypatingasis elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2018-01-13 01:45:49
Receptas modifikuotas: 2018-03-26 14:45:09

OG: 1.057
FG: 1.006
ABV: 6.8 %
IBU: 28
EBC: 18
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2020-05-27

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.500	95.7
241.0	0.200	4.3
	<hr/> 4.700	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

15.0

IBU

27.9

Kiekis (g)

15

Laikas

60

15

Mielės

Pavadinimas

Danstar ABBAYE

Kiekis (g)

11.0

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 vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 12 dienų (aplinkos temperatūra 20°C) +2L
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)