

Erstikio ŠIMTMEČIO

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Belgiškas ypatingasis elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2018-02-13 10:42:29
Receptas modifikuotas: 2018-03-26 14:41:47

OG: 1.060
FG: 1.006
ABV: 7.0 %
IBU: 23
EBC: 35
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-03-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Karamelinis salyklas
Šokoladinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.800	94.1
243.6	0.200	3.9
1007.2	0.100	2.0
	5.100	

Apyniai

Pavadinimas

Citra (ebay)

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

13.0

IBU

23.3

Kiekis (g)

14

Laikas

60

14

Mielės

Pavadinimas

Danstar ABBAYE (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Priedai

Pavadinimas

Džiovinti persikai

Paskirtis

Virimui

Laikas

30 min.

Kiekis

200.0 g

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 - 12 dienų (aplinkos temperatūra 22°C) +2L

antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)