

Erstikio FREDOS DERLINGIEJI 2018

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2018-09-20 23:05:47
Receptas modifikuotas: 2018-10-05 12:42:15

OG: 1.045
FG: 1.008
ABV: 4.8 %
IBU: 42
EBC: 18
IBU/OG: 0.94 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0 | 4.000 | 95.2 |
| 241.8 | 0.200 | 4.8 |
| | <u>4.200</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Fredos Derlingieji (naminiai)
Fredos Derlingieji (arbata)

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Sausam apyniavimui

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 5.0 | 42.2 | 70 | 60 |
| 5.0 | 0.0 | <u>40</u> | 60 |
| | | 110 | |

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiaii

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 80 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 18°C) +4L
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 21°C)