

Erstikio MARYNKA 2018

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2018-10-13 03:35:39
Receptas modifikuotas: 2018-10-24 06:30:02

OG: 1.045
FG: 1.008
ABV: 4.9 %
IBU: 39
EBC: 16
IBU/OG: 0.87 (dominuoja apynių skonis)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Karamelinis salyklas
Brown Malt salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	95.2
244.2	0.120	2.9
150.7	0.080	1.9
	<u>4.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Marynka (naminiai)	Spurgai	Virimui (kartumui)
Marynka (naminiai)	Spurgai	Aromatui (virimui)
Marynka (naminiai)	Spurgai	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	30.1	50	60
5.0	9.0	30	15
5.0	0.0	<u>30</u>	0
		110	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

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 - 5 dienos (aplinkos temperatūra 20°C) +4L
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)