

Erstikio LAPKRIČIO ELIS 2018

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2018-11-10 00:50:15
Receptas modifikuotas: 2018-11-21 15:24:05

OG: 1.050
FG: 1.007
ABV: 5.7 %
IBU: 37
EBC: 31
IBU/OG: 0.75 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas
BEST Chocolate salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.600	95.8
242.6	0.100	2.1
1009.6	0.100	2.1
	<u>4.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Marynka (naminiai)
Marynka (naminiai)

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

5.0
5.0

IBU

28.8
8.6

Kiekis (g)

50
30
80

Laikas

60

15

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Džiovintos apelsinų ir mandarinų žievelės

Paskirtis

Virimui

Laikas

10 min.

Kiekis

30.0 g

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;
- 80 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 16°C) +4L
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)