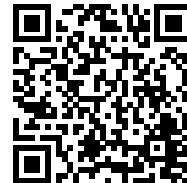


Erstikio KNIFE

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2018-12-05 21:35:14
Receptas modifikuotas: 2018-12-17 13:03:27

OG: 1.043
FG: 1.006
ABV: 4.7 %
IBU: 30
EBC: 35
IBU/OG: 0.70 (ryškus apynių skonis)



2023-05-29

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas
BEST Chocolate salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.500	92.1
244.0	0.200	5.3
1015.2	0.100	2.6
	3.800	

Apyniai

Pavadinimas

Citra

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

13.0

IBU

29.9

Kiekis (g)

15

Laikas

60

15

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 - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +4L
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)