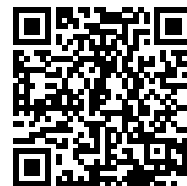


Erstikio CHRISTMAS EVE

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Belgiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2018-12-18 12:17:38
Receptas modifikuotas: 2019-01-03 22:41:42

OG: 1.048
FG: 1.003
ABV: 5.8 %
IBU: 21
EBC: 23
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas
BEST Chocolate salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.5
243.4	0.130	3.3
905.6	0.050	1.3
	<u>3.980</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Simcoe
Simcoe

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

13.0
13.0

IBU

21.2
0.0

Kiekis (g)

12
15
27

Laikas

60
0

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safbrew Abbaye

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas sumaltas smulkiai;

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +2L
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)