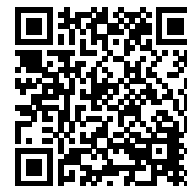


Erstikio BENO STAUTAS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2019-02-07 06:24:41
Receptas modifikuotas: 2019-02-21 07:24:45

OG: 1.050
FG: 1.008
ABV: 5.4 %
IBU: 28
EBC: 66
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
BEST Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.700	92.5
1307.0	0.300	7.5
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Citra

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

13.0

IBU

28.1

Kiekis (g)

15

Laikas

60

15

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

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