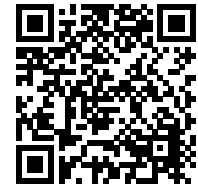


Erstikio SALDUSIS STAUTAS

Kiekis: 14 litrų
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Saldusis stautas
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2012-03-22 20:21:36
Receptas modifikuotas: 2012-04-13 07:56:34

OG: 1.066
FG: 1.021
ABV: 5.9 %
IBU: 37
EBC: 64
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2019-07-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas "Maltosa"	3.0	2.800	62.2
Miuncheno salyklas (Čekiškas)	13.0	1.000	22.2
Kukurūzų dribsniai	3.0	0.200	4.4
Miežiniai dribsniai	3.0	0.150	3.3
Skrudinti miežiai	1000.8	0.150	3.3
Degintas salyklas	1200.9	0.100	2.2
Laktozė	0.0	0.100	2.2
		<u>4.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	-	15.0	17.1	8	60
Chinook	-	-	13.4	17.7	12	30
East Kent Golding (U.K.)	-	-	5.1	2.6	<u>10</u>	10
					30	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04 (šlapios, naudotos)	100.0

Pastabos

Salinimas:

- Į 12L 75°C (1:2,666) vandens supilami šviesūs salyklai ir dribsniai. Salinama 60 min prie 67°C.
- 1/3 tiršto mentalo perkaliama į puodą ir kaitinama kol užverdama.
- Tuo pat metu į likusį (2/3) nekaitinamą mentalą sudedami ir išmaišomi juodi salyklai.
- Užviręs (1/3) mentalas perkeliamas į salinimo indą su likusiu (2/3) mentalu ir išmaišomas.
- Lėtai tekinama, nuolat papildant 75°C vandeniu (fly sparge), kol pritekinama 19L.
- Vardama atidengtuose puoduose dedant apynius pagal receptą, kol lieka 14L misos.

Fermentacija:

pirminė -12 dienų;
be antrinės.