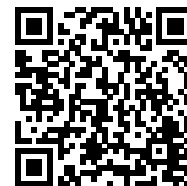


Erstikio VILON

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2019-04-17 11:56:21
Receptas modifikuotas: 2019-04-26 06:53:37

OG: 1.050
FG: 1.008
ABV: 5.6 %
IBU: 26
EBC: 13
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas (Maltosa)	4.0	3.900	96.3
Brown Malt salyklas	151.0	0.150	3.7
		<u>4.050</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mosaic	Granulės	Virimui (kartumui)	12.4	25.9	15	60
Cascade	-	Sausam apyniavimui	5.8	0.0	<u>15</u>	0
					30	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Melisos lapai (džiovinti)	Antrinei fermentacijai	-	25.0 g

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 16°C) +2L
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)