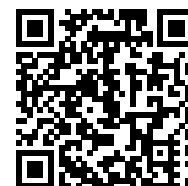


Erstikio JONO ALUS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2019-06-19 06:22:06
Receptas modifikuotas: 2019-06-27 08:00:26

OG: 1.045
FG: 1.002
ABV: 5.7 %
IBU: 28
EBC: 17
IBU/OG: 0.63 (ryškus apynių skonis)



2019-07-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Pilsnerio salyklas kepintas ant keptuvės (sausas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.500	92.1
150.2	0.300	7.9
	<hr/> 3.800	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

13.0

IBU

28.5

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 ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 90 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 9 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +2L
antrinė - be antrinės.