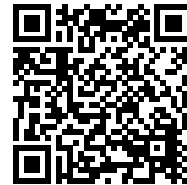


Erstikio VILKŲ KARDINOLAS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2020-02-21 11:26:48
Receptas modifikuotas: 2020-03-13 05:50:48

OG: 1.045
FG: 1.006
ABV: 5.1 %
IBU: 31
EBC: 27
IBU/OG: 0.69 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Maltosa)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	90.5
241.6	0.400	9.5
	4.200	

Apyniai

Pavadinimas

Styrian Wolf
Styrian Cardinal

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

13.0
10.0

IBU

30.5
0.0

Kiekis (g)

16
25
41

Laikas

60
0

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)

7.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 22°C) +2L
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)