

Erstikio ANTRAS DUBLIS WK3

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2020-09-02 20:20:43
Receptas modifikuotas: 2020-09-04 06:54:47

OG: 1.050
FG: 1.008
ABV: 5.5 %
IBU: 33
EBC: 18
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Maltosa)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.300	95.6
258.2	0.200	4.4
	4.500	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Mandarina Bavarija

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

10.0
7.6

IBU

33.1
0.0

Kiekis (g)

25
17
42

Laikas

60
0

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)

12.0

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 - 7 dienos (aplinkos temperatūra 21°C) +2L
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 24°C)