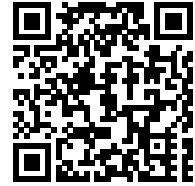


Erstikio RŪSIO PASLAPTIS 4

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Belgiškas Tripel
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2021-03-22 20:47:47
Receptas modifikuotas: 2021-04-12 19:29:05

OG: 1.076
FG: 1.008
ABV: 9.0 %
IBU: 20
EBC: 23
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)

Miuncheno salyklas

Dan Sukker AUKSASPALVIS SIRUPAS

BEST Melanoidin salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 4.000 | 64.0 |
| 19.0 | 1.000 | 16.0 |
| 30.0 | 0.750 | 12.0 |
| 70.7 | 0.500 | 8.0 |
| | <hr/> 6.250 | |

Apyniai

Pavadinimas

Northern Brewer

Northern Brewer

Forma

Granulės

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

Aromatui (virimui)

AA (%)

6.1

6.1

IBU

13.5

6.7

Kiekis (g)

20

20

40

Laikas

60

15

Mielės

Pavadinimas

BE-256

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas sumalta labai smulkiai;

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)

antrinė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)