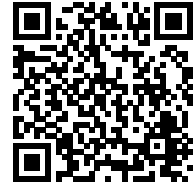


Erstikio LINDEN BLOSSOMS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2021-05-19 12:30:54
Receptas modifikuotas: 2021-06-01 21:46:33

OG: 1.045
FG: 1.006
ABV: 5.1 %
IBU: 25
EBC: 7
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	100.0
	<u>3.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Herkules

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

17.0

IBU

24.8

Kiekis (g)

10

Laikas

60

10

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Priedai

Pavadinimas

Liepų žiedai

Paskirtis

Virimui

Laikas

1 min.

Kiekis

15.0 g

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas sumalta labai smulkiai;

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 120 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinama;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - x dienos (aplinkos temperatūra 17°C)

antrinė - x dienos (aplinkos temperatūra 20°C)