

Erstikio TEN, KUR NEJUOKINGA

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 86 %
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2021-11-23 22:28:57
Receptas modifikuotas: 2021-12-15 06:21:42

OG: 1.077
FG: 1.006
ABV: 9.3 %
IBU: 21
EBC: 40
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2022-08-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas
Medus (Doviles)
Medus (tamsus, grikių)
Karamelinis salyklas
BEST Black Extra salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	5.000	85.9
2.0	0.300	5.2
2.0	0.220	3.8
262.8	0.200	3.4
1411.0	0.100	1.7
	<hr/> 5.820	

Apyniai

Pavadinimas

Wolf

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

13.4

IBU

21.0

Kiekis (g)

15

Laikas

60

15

Mielės

Pavadinimas

Safale BE-134

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Mandarino žievelė

Paskirtis

Virimui

Laikas

15 min.

Kiekis

30.0 g

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas sumaltas 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 22°C)

antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)