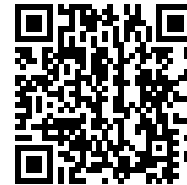


Erstikio SUGAUTAS IR PALEISTAS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2022-03-31 17:15:51
Receptas modifikuotas: 2022-04-12 21:57:01

OG: 1.056
FG: 1.006
ABV: 6.5 %
IBU: 30
EBC: 24
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2023-05-29

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas	4.0	4.000	88.9
Konditerinis cukrus (rudas)	100.4	0.300	6.7
Karamelinis salyklas	243.0	0.200	4.4
		4.500	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	15.0	29.8	15	60
					15	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand ABBAYE šlapios, naudotos)	60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas sumaltas smulkiai;

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė -6x dienos (aplinkos temperatūra 22°C)

antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)