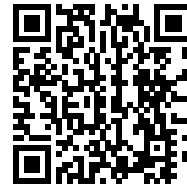


Erstikio BUS VĒL ALAUS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2022-07-06 12:28:12
Receptas modifikuotas: 2022-07-14 08:45:56

OG: 1.100
FG: 1.008
ABV: 12.1 %
IBU: 23
EBC: 30
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|----------------------|--------------|--------------|------------|
| Pilsnerio salyklas | 4.0 | 3.800 | 47.5 |
| Pilsnerio salyklas | 4.0 | 3.800 | 47.5 |
| Karamelinis salyklas | 247.6 | 0.200 | 2.5 |
| Karamelinis salyklas | 247.6 | 0.200 | 2.5 |
| | | <u>8.000</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Magnum | Granulės | Virimui (kartumui) | 13.0 | 23.1 | 20 | 60 |
| Citra | Granulės | Sausam apyniavimui | 12.0 | 0.0 | <u>6</u> | 0 |
| | | | | | 26 | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|---|------------|
| Fermentis Safale S-04 (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 vandeniu (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 25°C)
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 25°C)