

Erstikio HALLOW BEER

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Belgiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2022-10-26 07:34:59
Receptas modifikuotas: 2022-11-11 07:31:32

OG: 1.048
FG: 1.008
ABV: 5.3 %
IBU: 25
EBC: 18
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.5
255.0	0.180	4.5
	<hr/> 3.980	

Apyniai

Pavadinimas

Naminių apynių miškas (6 rūšys)

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

5.0

IBU

25.3

Kiekis (g)

41

Laikas

60

41

Mielės

Pavadinimas

Safale BE-256

Kiekis (g)

12.0

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 - x dienos (aplinkos temperatūra 17°C)

antrinė - x dienos (aplinkos temperatūra 22°C)